

食育だより 2026年 1月



◆◇給食室の紹介◇◆

はちおうじしりつやみずしょうがっこう
八王子市立鍵水小学校



かいてんがま
回転釜



すいはんき
ガス炊飯器



スチームコンベクション
オーブン

釜の横にあるハンドルを回すと釜が傾きます。煮物・揚げ物・汁物・炒め物なんでもOK！

1つの釜で5kgのお米を炊きます。650人分のごはんを9釜使って炊きます。

トースト・グラタン・肉・魚・たまご焼き・ケーキを焼いたり、蒸し物にも大活躍です。

*---*食と健康コラム*---*

新しい年を迎え、三学期が始まりました。一段と寒さが厳しくなり、風邪をひきやすい季節が続いています。寒さや風邪に負けない体を作るためには、規則正しい生活を送ることが大切です。毎日、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。



テーマ：風邪に負けない食事をしよう！



▶規則正しい生活「食事・運動・休養」をしよう！

風邪をひきにくくするためには、丈夫な体を作り免疫力を高めることが大切です。免疫力を高める方法を3つ紹介します。

①バランスのよい食事をとる

◆たんぱく質(肉、魚、卵など)
◆発酵食品(ヨーグルト、納豆)
◆食物繊維、オリゴ糖、ビタミンを含む食品
(野菜、果物、海藻類、きのこ、豆類)



②適度な運動をする

自律神経を整えて免疫力を向上させるといわれています。



③早寝早起きをする

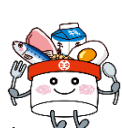
人は朝の光を浴びて体内時計をリセットすることができます。生活リズムが整い、心と体の健康を維持できます。



食べてほしい量が量れるよ！簡単！！「手ばかり」やってみよう！

右手の指をピタリとつけてちょっとな曲げるぞ。この上に乗る量が一回に食べてほしい赤の食べ物の量だぞ！

あか
赤はっち



両手を出して指をつけて、水をすくって顔を洗う形にするよ。これが一回の食事で食べてほしい黄色の食べ物の量だよ。

き
黄はっち



両手の指を広げるのだ。この上に乗る量が、一回の食事で食べてほしい緑の食べ物の量なのだ！

みどり
緑はっち





正月明けの行事食

しょうがつ 小正月



しょうがつ あいだ そな かがみもち た ぎょうじ
正月の間お供えしていた「鏡餅」を食べる行事のこと
で、1月11日に行う地方が多いです。

かみさま そな かがみもち た いちねんかん むびようそくさい
神様にお供えした鏡餅を食べて、一年間の無病息災
(病氣にならずに健康で過ごせること)を祈ります。

き 木づちで割って、おしるこや、ぜんざい、
お雑煮に入れていただきます。



がつ にち にちぜんご すうじつかん
1月15日、または15日前後の数日間のことです。
元日をふくむ「大正月」に対して、正月の終わりの
この時を「小正月」と呼びます。

としがみさま むか ぎょうじ おおしょうがつ くら かていてき
年神様を迎える行事の「大正月」と比べて家庭的な
行事です。小正月の朝には「小豆がゆ」
を食べる風習があります。



100年フード を食べて知ろう！



ねん 100年フードとは、地域の食文化を、未来に向けて100年続けていくことを目指した、文化庁の取組です。
げんざい ぜんこく けん しょうぶんか みと そうと はちおうじ りょうり れいわ ねん がつ にんてい
現在、全国で300件の食文化が認められており、「桑都・八王子のふるさと料理」も令和6年3月に認定されました！

でんとう ねん ぶもん えどじだい つづ きやうど りょうり は つか
伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～ 20日にいただきます。

あき た けん
秋田県



しぜん ゆた あきたけん
自然が豊かな秋田県は、
おんせん まつ かんこう
温泉・祭りなどの観光が
にんき
人気で、なまはげなど

でも知られています。
おおだてし けんほくぶ い ち
大館市は、県北部に位置
し、きりたんぼや、秋田犬
の里としても有名です。



きりたんぼ

あきたけん おおだてし えど じだい した かていりょうり
秋田県大館市で江戸時代から親しまれている家庭料理です。
ひない じどり じもと くざい かわ つく なべりょうり
比内地鶏のだしに地元の具材を加えて作る鍋料理で、ごはんを
つぶして串にさして焼いた「きりたんぼ」を入れます。

新米の時期になると、「たんぼ会」が開かれ、街はきりたんぼ
一色になります。家庭の味として受け継がれてきた
きやく 客をもてなすためにも欠かせない、ごちそうです。



24日～30日は『全国学校給食週間』です！

か ぎょうこうきゅうしょくしゅうかん いつかかん はちおうじ きゅうしょく
学校給食週間の5日間では、八王子の給食の「おいしいひみつ」や「こだわりポイント」を
「は」「ち」「お」「う」「じ」の5つのキーワードで紹介します。



キーワードを
おしえるよ！



♡ はぐくむ ♡

「はぐくむ」とは「育てる」ことです。
きゅうしょく えいよう
給食は、栄養のバランスが良いの
でみんなの「からだ」をはぐくみます。
ぎょうじしょく しょうじ
行事食や食事のマナーも知ること
ができるので、みんなの「こころ」も
はぐくみます。

えいよう しょうじ あいことば 栄養バランスのよい食事の合言葉「まごわやさしい」



にち きゅうしょく ぜんぶはい さが
29日の給食に全部入っています。探してみよう！

カレーのルーの材料は... たったの4つ！



♡ おいしく手作り♡

あんぜん たし しょうざい つか まいにちちやうり
安全を確かめた食材を使って、毎日調理
しています。
カレー・シチューのルーやハンバーグなども
かこうひん つか ちやうりいん てづく
加工品を使わずに、調理員さんの手作りです。

キーワードを
おしえるよ！

