



全国学校給食週間



2025

(令和8年1月26日～1月30日)

全国学校給食週間ってなに？

日本での学校給食は、明治22年に始まって以来、各地に広がっていききましたが、戦争の影響などによって中断されました。

戦後、児童の栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになり、昭和21年12月24日に米国のLARA (Licensed Agencies for Relief in Asia: アジア救済公認団体) から、給食用物資の寄贈を受けて、昭和22年1月から学校給食が再開されました。

昭和25年度から、学校給食による教育効果を促進する観点から、冬季休業と重ならない1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としました。

子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満傾向など、健康状態について懸念される点が多く見られる今日、学校給食は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。

学校給食週間においては、このような学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深め関心を高めるため、全国で様々な行事が行われます。



十日町市



とおかまち市内の取組紹介

施設名	水沢学校給食センター	
テーマ	すごいぞ！「発酵食品」週間	
献立紹介		
	中華めん	ご飯
	豆乳キムチスープ	赤魚の甘酒みそ焼き
	しその実あえ	たくあんのおかかチーズあえ
	発酵食品な揚げパン	塩こうじ豚汁
	牛乳	牛乳
		
	ご飯	みぞれんこんカレー
	厚揚げのタルタル焼き	ザワークラフト風サラダ
	五目納豆あえ	ドライフルーツ入りヨーグルト
	天地人なべ	牛乳
	牛乳	
		<p>【児童生徒の反応など】 発酵について事前指導を行ってから特別献立を食べることができるよう計画した。人間の体にとっていいか悪いかで「発酵」と「腐敗」は決まるということに驚いていた。献立を見ながら、発酵食品だとすぐにわかる食品と、よく考えないとわからない食品があって、ココアやドライフルーツも発酵食品だということは初めて知ったようでした。最終日のナンプラー唐揚げは、鶏肉がやわらかくなり、また普段の味付けよりしっかり味がついてとてもおいしいと好評でした。</p>
	ご飯	
	ナンプラーからあげ	
ザーサイあえ		
酒かす入り豆乳チャウダー		
牛乳		

とおかまち市内の取組紹介

施設名	川西学校給食センター	
テーマ	ふるさと♡とおかまち～十日町の魅力再発見！～	
献立紹介		
	<大地の恵み・地場産食材>	<縄文時代の食文化>
	とおかまちカレー	黒米入りご飯
	地場もん しょうゆフレンチ	焼き栗コロッケ
	フルーツゼリー	ごまひたし
	牛乳	縄文鍋風スープ 牛乳
		
	<姉妹都市（コモ市）の料理>	<信濃川の冬景色>
	ご飯	ご飯
	チキンカチャトーラ	鮭のみそ焼き
	イタリアンサラダ	ゴロゴロサラダ
	ミルファンティ 牛乳	みぞれ汁 牛乳
		<p>【児童生徒の反応など】 十日町市は、歴史・文化・産業・自然等、財産の宝庫です。給食を通して魅力ある十日町の宝物について学んでほしいという思いからこのテーマを設定しました。 「今日のメニューは何？」「姉妹都市の料理が楽しみ！」「すみぬりの行事をテレビで見たよ。」など、給食のことを話題にし、楽しみにしている生徒の姿が見られました。姉妹都市と伝統行事をテーマにした献立が特に人気でした。</p>
	<冬の伝統行事>	
	ご飯	
	厚揚げのすみぬり	
赤・黄・緑の三色ひたし		
甘酒豚汁 牛乳		

とおかまち市内の取組紹介

施設名	田沢小学校・中里中学校	
テーマ	給食で学ぼう！SDGs	
献立紹介		
	カレーラーメン	中里産コシヒカリごはん
	大豆ミートのからあげ	エコふりかけ・厚焼き玉子
	おからサラダ	花野菜のみそドレッシングサラダ
	牛乳	くるまふ汁
		牛乳
		
	中里産コシヒカリごはん	中里産コシヒカリごはん
	きりざい	鮭の西京焼き
	ずいきの五目炒め	のりず和え
	高野豆腐の卵とじ	クラムチャウダー
	牛乳	牛乳
		<p>【児童生徒の反応など】 給食を通して、SDGsに関心を持ってもらうため、「食品ロス」「CO2削減」「地産地消」「環境保全」「食育」のテーマで献立を提供しました。SDGsを意識することで、食べ物の大切さなどを考えながら食べている子が多かったです。大豆ミートはお肉ではないことに気づかず食べている子もいました。この週は給食の残量がいつもより少なめでした。</p>
	中里産コシヒカリごはん	
	チャプチェ	
たらのトマトチゲ鍋		
バナナむしパン		
牛乳		

とおかまち市内の取組紹介

施設名	中央学校給食センター
テーマ	お米の変身について知ろう！
献立紹介	
	ご飯
	柿の種のザクザクチキンカツ
	こんにゃくサラダ
	米粉の豆乳スープ
	牛乳
【児童生徒の反応など】 近年、お米の価格高騰が話題となっており、お米ばなれが心配されています。そこで、お米から変身する食べ物を知り、そのおいしさを体感することで、お米の良さを再発見してほしいという願いをこめてテーマ設定を行いました。この日は、柿の種を衣に使ったザクザク食感のチキンカツが子どもたちに好評でした。	

とおかまち市内の取組紹介

施設名	十日町学校給食センター
テーマ	日本全国&イタリア ~おいしいもの巡り~
献立紹介	
	コーンごはん
	フォカッチャ
	ミラノ風チキンカツレツ
	カッソエーラ（豚肉と野菜の煮込み）
	牛乳
	<p>【児童生徒の反応など】 十日町市とコモ市は姉妹都市となり昨年50周年を迎えています。なおコモ市の近くには冬季五輪開催地ミラノ市があることから、北イタリアの料理を通して文化のつながりを感じる機会としたいと考え、テーマを設定しました。生徒からは「カツレツが美味しかった!」「フォカッチャを初めて食べた!」という声が届きました。</p>