

2026年 神戸市中学校給食 1月給食カレンダー

親子給食



牛乳は毎回ついてきます



12月



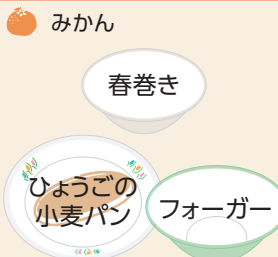
13日 火

新年の健康と豊作を願う雑煮
今年は白みそ仕立て



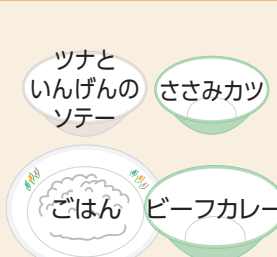
14日 水

ふんわり、もちり食感
兵庫県のお麦を味わおう



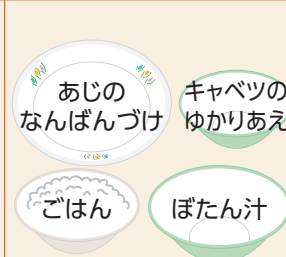
15日 木

牛肉とごろごろ野菜を
よく煮込んだ特製カレー



16日 金

いのしし肉を使った
ぼたん汁は兵庫県の郷土料理



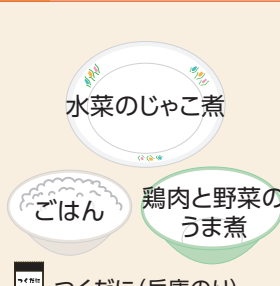
19日 月

にんじんの優しい甘味が
特徴のコロッケ



20日 火

水菜のシャキシャキした
食感を楽しんで



21日 水

細く切った野菜とベーコンが
入ったジュリエンスープ



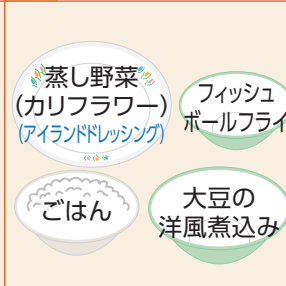
22日 木

酒かすを使ったかす汁
兵庫県は日本酒の名産地



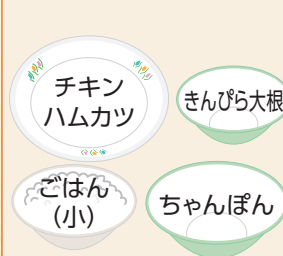
23日 金

魚のすり身と野菜で作った
色のきれいなフィッシュボール



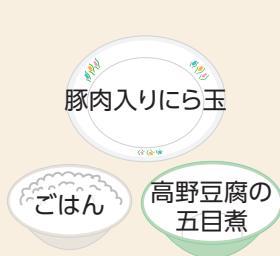
26日 月

野菜たっぷりのちゃんぽんは
長崎県の郷土料理



27日 火

にらは体の疲れをとる
スタミナ野菜



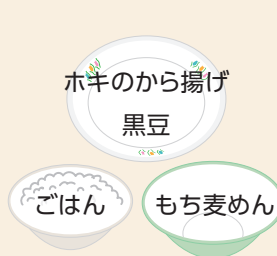
28日 水

鶏肉と鶏レバーを
カレー粉でスパイシーに



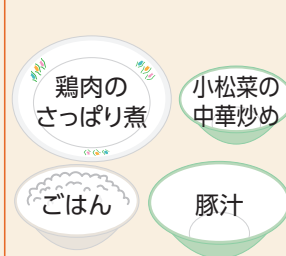
29日 木

兵庫県福崎町の特産物
もち麦を使ったもち麦めん



30日 金

たんぱく質豊富な鶏肉で
体の基礎作り



※献立は、事情により一部変更する場合があります。

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。

神戸市では、毎年兵庫県の特産食材を使った料理を提供しています。南北を海に接し、多様な気候風土を有する兵庫県の恵みを味わってください。

1月の給食には、正月献立の「白みそ雑煮・田作り風・くりきんとん」、兵庫県の郷土料理として「たこめし」「黒豆」「かす汁」「ぼたん汁」「もち麦めん」、新料理の「あじのなんばんづけ」が登場します。

伝統的なおせち料理の意味や込められた願い



◆一の重（祝い肴・口取りなど）



黒豆

まめ（まじめ・健康）に暮らせるように。



数の子

子宝に恵まれるように。



田作り（ごまめ）

豊作を願って。



たたきごぼう

家族や家業が土地に根を張るように。



伊達巻

知識や教養が身につくように。
／着るものに困らないように。



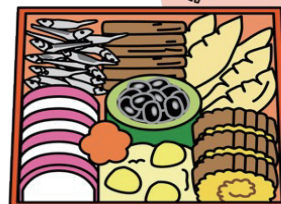
きんとん

金運に恵まれるように。



紅白かまぼこ

赤は魔除け、白は清浄を表す。



一の重

二の重

三の重

◆二の重（酢の物・焼き物など）



ブリ

出世できるように。



タイ

「めでたい」の語呂合わせ。



エビ

長生きできるように。



紅白なます

お祝いの水引を表す。

◆三の重（煮物など）



里いも

子宝に恵まれるように。



れんこん

将来を見通せるように。



くわい

出世できるように。



昆布巻き

「よろこぶ」の語呂合わせ。

※地域や家庭によって違いがあります。

1月24日～30日は、

全国学校給食週間！



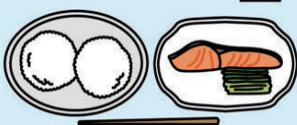
日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としました。昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



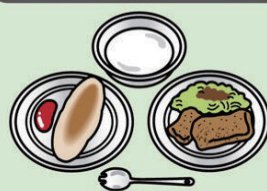
学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年



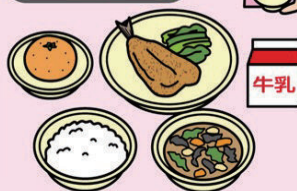
私立忠愛小学校で提供されたとされる最初の給食。

戦後（昭和20～30年代）



支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

現在



牛乳

地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。

学校で食べる給食は、単なる昼食ではなく、「栄養のバランスのとれた豊かな食事を通して、健康によい食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれにかかわる人への感謝の気持ちなどを学ぶための教材」となるものです。

このように、現在ではさまざまな教育的効果が期待される学校給食となっています。