

令和7年度「全国学校給食週間」

～ 食文化 伝えよう いつまでも～ 実施要項

1. 概要

学校給食を通じて、より身近に地域の自然、食文化、産業等について関心を持ち、また、理解を深めることができるよう、「学校給食週間」に“食文化 伝えよう いつまでも”をテーマとした特別献立を実施する。

なお、学校給食献立には、鳴門の地場産物を使った料理や、徳島県の郷土料理等を取り入れ、地場産物の活用、地域の食文化の伝承などを通して食育の推進を図る。

※「全国学校給食週間」

国では、毎年1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」と決め、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることを目的に教育委員会や学校等において、各種行事を実施。

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ましたが、戦争の影響などによって中断されました。戦後、食糧難による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ました。ユニセフやLARA(アジア救済公認団体)から粉ミルク、小麦粉、缶詰等の救援物資の寄贈を受け、学校給食が再開されました。同年12月24日に、東京都内の小学校でLARAからの給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来、この日を学校給食感謝の日と定めました。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30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。

2. 実施期間及び方法

- 令和8年1月26日から30日の学校給食実施日に行う。
- 特別献立は、下記のとおりとし、鳴門市学校給食センターから提供する。
- 各校において、「給食だより」等を用いて、その日の献立や食材、学校給食の意義について周知啓発する。

3. 実施献立

※は地元食材使用献立、☆は郷土料理

実施日	献立名	使用予定の徳島県産の食材
1/26 (月)	牛乳※、麦ごはん※、とりそぼろ丼※ わかめスープ※	牛乳、米(あきさかり)、とり肉、 わかめ、チンゲンサイ
1/27 (火)	牛乳※、ごはん※、高野豆腐の煮物※ ならえ※☆、こんぶとお茶のふりかけ	牛乳、米(あきさかり)、とり肉、 だいこん、れんこん、ゆず果汁
1/28 (水)	牛乳※、ごはん※ さばのすだちおろしあんかけ※、かぼちゃの煮物※	牛乳、米(あきさかり)、 とり肉、すだち果汁
1/29 (木)	牛乳※、食パン、なるとのポトフ※ セルフチキンカツサンド※ (チキンカツ※・ボイルキャベツ※・パックケチャップ)	牛乳、とり肉、ぶた肉、 キャベツ、れんこん、だいこん、 さつまいも
1/30 (金)	牛乳※、ごはん※、焼印入り厚焼き卵 れんこんの梅和え※、鳴門わかめのすまし汁※ 豆乳プリンタルト	牛乳、米(あきさかり)、 とり肉、わかめ、れんこん、 だいこん、ねぎ

○野菜類に関しては入荷の状況により徳島県産から国内産に変更する場合があります。