

給食だより

さまざまな願いが込められた

“おせち料理”



お正月にいただく“おせち料理”は、日本の食文化のひとつです。身近な食材を調理したものを神にお供えし、それを後から家族でいただく※直会（なおらい）と呼ばれる食事だったものが、時を経て、豪華な重詰め料理として定番化したものが、現在の“おせち料理”となりました。

※ 人神にお供えしたものを神と人が共食すること。

おせち料理は重箱に詰められます。これは、めでたさを重ねるという意味があります。また、詰められる料理には、「五穀豊穡」「健康長寿」「子孫繁栄」などの願いを込め、縁起のよい食材が使われています。

かずのこ かずのこはしんの卵巣。たくさん卵があるので、子孫繁栄の意味があります。

黒豆 まめで健康に暮らせませうよという意味が込められています。

田づくり 昔、いわしを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味。

えび 腹が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味があります。

—おせち料理の由来—

給食アンケート結果（1年生）

本郷台中学校では、学期毎にアンケートをとり、その結果をもとにリクエスト給食を行います。2学期は1年生にアンケートをとりましたので、結果を報告します。【61名の回答】

1. 毎日の給食について

1. 量はどうか？ a.多い 14人 b. 少ない 5人 c. ちょうどよい 40人 d.その他 2人
2. 味はどうか？ a.濃い 5人 b. 薄い 6人 c. ちょうどよい 44人 d.その他 6人

2. 好きな給食（この結果をもとにリクエスト給食のメニューを考えました。）

1位 うどん 2位 ラーメン 3位 カレーライス 4位 ヨーグルトポムポム ……

3. 苦手な給食

野菜を多く使った料理（サラダ、あえ物、煮物）、魚を使った料理などが上位を占めました。また、その他にはクリームシチューなどの、ホワイトソースを使った料理が多くあげられました。

4. 意見や感想

- いつも温かくておいしいと思います。
- 揚げ物をたくさん出してほしい。
- 白飯が多いかなと思います。
- 味付けなどがちょうどいいと思います。
- 量が多い時がたまにあります。
- 他の国のメニューをもっと出してほしいです。
- おいしくてパワーが出てきますが、野菜のメニューを減らしてください。

などなど……

アンケートのご協力ありがとうございました。1年生のアンケート結果をもとにしたリクエスト給食は12月15日(金)です。お楽しみに…