



給食だより1月号

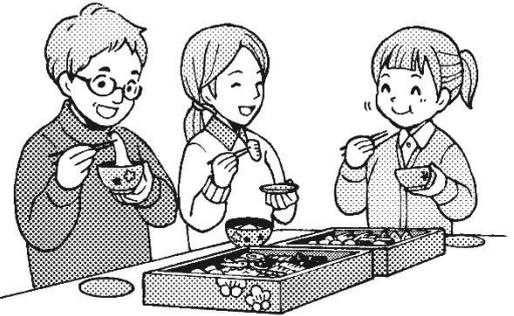


あけましておめでとうございます。新しい1年がスタートしました。正月に食べるおせち料理や雑煮などの行事食は、昔から食べ継がれていて、家庭や住んでいる地域によっていろいろな違いがあります。周りの友だちや先生と話してくらべてみましょう。

お正月に食べるおせち料理

おせち料理とは、もともと季節のかわり目の「^{せちにち}節日」に、神様に供える食べ物「^{おせちく}御節供」が略されたものです。その後、特に大切な節日であるお正月のみ、「おせち料理」と呼ばれるようになりました。おせち料理の一つひとつに、意味があり、願いが込められています。

また、家庭や住んでいる地域によって、料理や重箱の詰め方なども違います。自分の住んでいる地域や家のおせち料理はどんなものでしょうか。



1月24日～30日は 全国学校給食週間



学校給食の 始まりは？

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を出したのが始まりとされています。献立は塩さけ、おにぎり、漬物といわれます。その後、全国各地に広まりました。

学校給食の 役割は？

現在の学校給食は、栄養バランスのとれた食事、成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

給食週間の初日は、最初の給食に近い麦ご飯と鮭の照り焼きです。汁物は戦時中によく食べられたすいとんを作ります。当時のすいとんは十分な材料が手に入らず、水で溶いた小麦粉を汁やお湯に入れて茹でたものでしたが、おいしさはいまひとつだったようです。

給食では、白玉粉を入れて具だくさんの汁でいただきます。

和食の日 鏡開き

11日は鏡開きです。年神様の力が宿った鏡餅を食べることで、その力を授けてもらい、一年の無病息災を願う行事とされています。

この日の給食では団子を作り、みたらしとあんこのセレクト給食を実施します。

集計結果は以下のとおりです。

みたらし 94人

あんこ 104人



企画してくれた給食委員のみなさん、ありがとうございました！

