

No. 7 給食たより

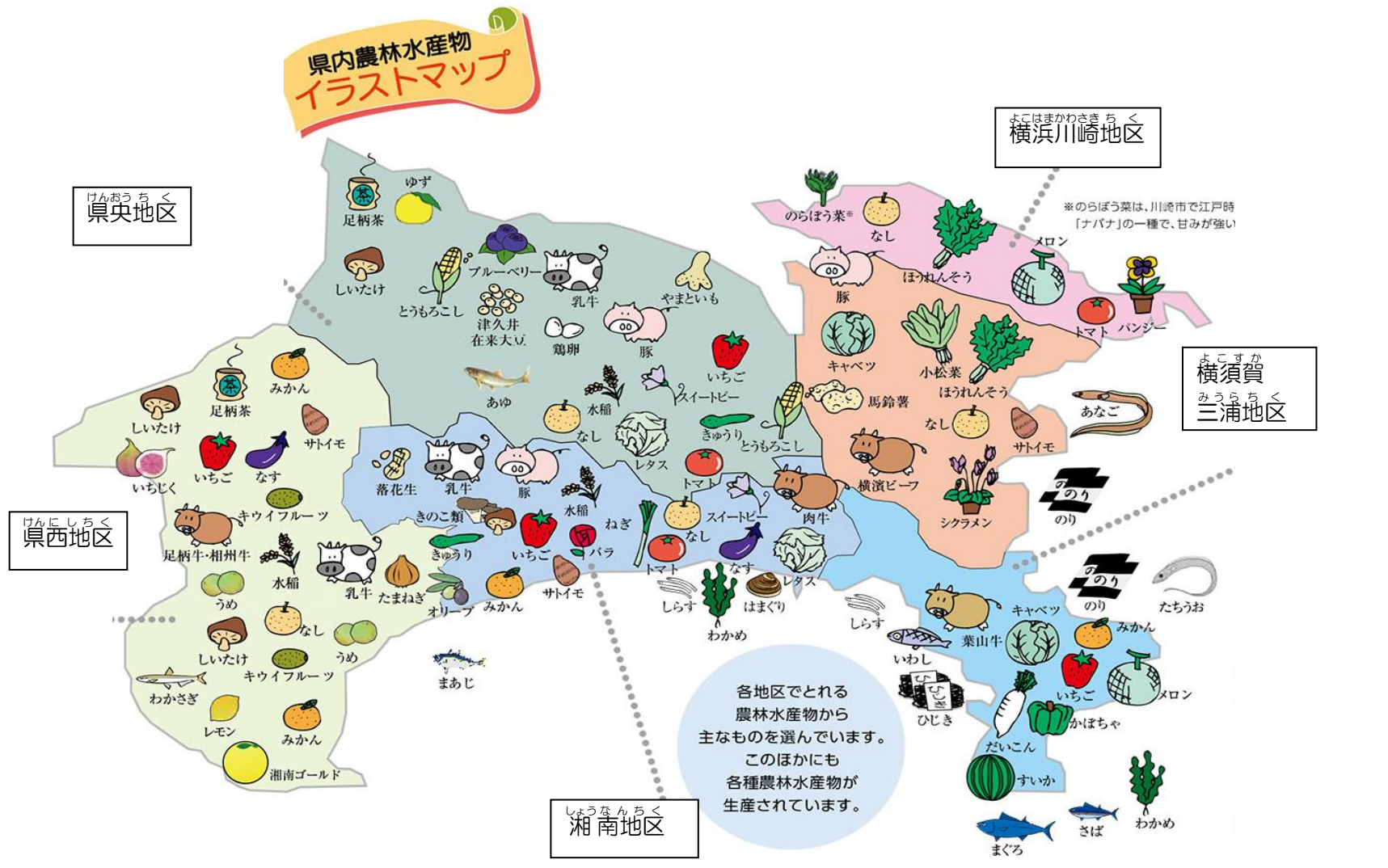


「かながわ産品学校給食デー」について

「かながわ産品学校給食デー」は令和5年に策定された第4次神奈川県食育推進計画「食みらいかながわプラン2023」において、食育推進の施策として位置づけられ、神奈川県産の食材を積極的に給食に取り入れていく取り組みを行っています。

12月3日(火)に本校でも神奈川県内で生産・収穫された食材を使用した献立を実施しました。12月3日の献立は「ごはん、牛乳、さばの塩焼き、もやしのうま煮、みそ汁」です。今回は、米、牛乳、小松菜が神奈川県産のものを使用しています。

こめ	品種は、「はるみ」です。小田原市・南足柄市・海老名市・藤沢市・綾瀬市・座間市・茅ヶ崎市・大和市・中井町・大井町・松田町・山北町・開成町・箱根町・寒川町などが主な産地です。
ぎゅうにゅう	県内(主に相模原市・伊勢原市・秦野市・平塚市)産の生乳を優先的に使用しています。
こまつな	令和4年の生産量は、全国6位で、県内の主な産地は横浜市・平塚市・茅ヶ崎市です。今回はみそ汁に使用しました。



参考: 「わたしたちのくらしと神奈川の農林水産業(令和6年度版)」

ねんまつねんし ぎょうじ しょく ぶ ぎかい 年末年始は、行事食に触れる機会に！

外国の行事が楽しいイベントとして定着する中、日本で古くから受け継がれてきた伝統行事や行事食に触れる機会が少なくなっています。学校では、給食を通して伝統的な食文化を学べるようにしていますが、年末年始は給食がありませんので、ご家庭で行事食や郷土料理を味わい、「ふるさとの味」や「わが家の味」を伝える機会にしてみてもいいのではないでしょうか。



ねんまつねんし ぎょうじ しょく 年末年始の行事と行事食

おおみそか 大晦日 (12月31日)

1年の締めくくりとなる日。今年の苦勞を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。年取り魚は地域によって異なりますが、ブリやサケが用いられます。



とうじ 冬至 (12月21日ごろ)

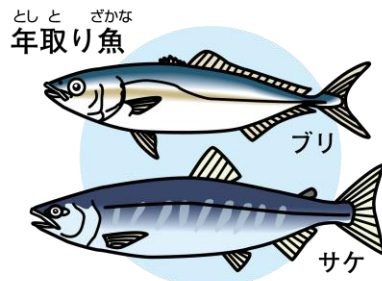
1年で最も昼が短く、夜が長くなる日。ゆず湯に入って身を清め、かぼちゃや小豆を食べて邪気をはらい、無病息災を祈る風習があります。



かぼちゃと小豆のいとこ煮



としこ年越しそば



としと ざかな 年取り魚

ブリ

サケ

しょうがつ 正月 (1月1日～)

1年の始まりとなる日。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いをします。

おせち料理

一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



かんさいふうそうに 関西風雑煮



かんとうふうそうに 関東風雑煮

じんじつ せつく 人日の節句 (1月7日)

五節句の一つで、春の七草を入れた七草がゆを食べて邪気をはらい、無病息災を願います。



はる ななくさ 七草がゆ

はる ななくさ 春の七草

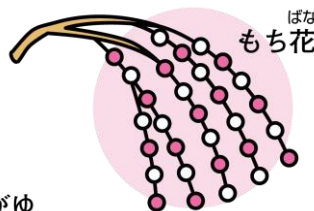
- ◆セリ ◆ナスナ
- ◆ゴギョウ ◆ハコベラ
- ◆ホトケノザ
- ◆スズナ ◆スズシロ

こしょうがつ 小正月 (1月15日)

邪気をはらう小豆を入れた「小豆がゆ」を食べる風習があります。また、「左義長」「どんど焼き」などと呼ばれる火祭りが各地で行われます。



あずきがゆ



はな もち花