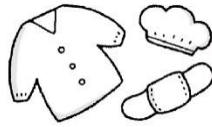


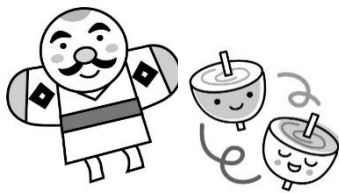
令和6年1月

給食だより

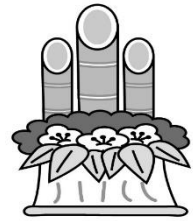


No.9
川崎市立百合丘小学校
栄養職員

あたら とし むか
新しい年を迎えました。ことし あんぜん
今年も安全でおいしい給食を子どもたちに提供していきたく
ていきょう
おも
思います。どうぞよろしくお願いいたします。



がつ こんだて 1月の献立について



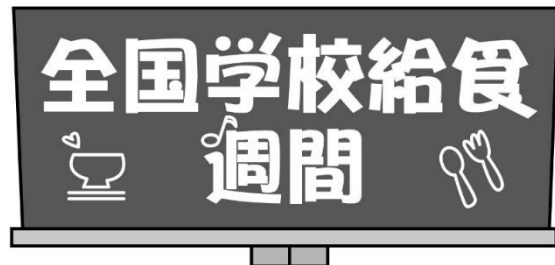
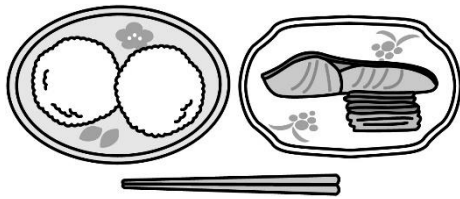
○1月20日 「かながわ産品学校給食デー」

かながわけん と やさい くだもの
神奈川県で採れた野菜や果物などをいくつか使った「かながわ産品学校給食デー」の
こんだて
献立です。かながわけん みうら だいこん
神奈川県は三浦の大根やキャベツなどの野菜が有名ですが、「湘南ゴールド」な
ど
くだもの せいさん さか
どの果物の生産も盛んです。今回は、県内産の米、牛乳、大根、小松菜を使用予定です。

○1月24日 行事食「全国学校給食週間」

ひ こんだて
この日の献立は、ごはん・やきのり・牛乳・さけの塩焼き・煮びたし・みそ汁です。そし
て、「給食週間」にちなんだ行事食です。給食は明治22年に山形県の小学校でお昼
ごはん ていきょう
ご飯を提供したことが始まりといわれています。給食発祥当時の献立はおにぎり、
や ざかな つけもの
焼き魚、漬物だったので、その頃の給食をイメージした献立にしました。戦争で給食が
ていきょう
提供できない時期もありましたが、12月24日に再開されました。冬休みだったため、
いっ げつ
一か月ずらした1月24日から30日を「全国学校給食週間」としました。

この週間を通じて、食べ物の大切さや給食の歴史について考えてみのはいかがでしょ
うか。



○給食で使用している季節の食品

だいこん
大根、キャベツ、ごぼう、こまつな
小松菜、セロリ、ほうれん草、なが
長ねぎ、はくさい
白菜、のり

でんとうてき ぎょうじしょく し 伝統的な行事食を知ろう



伝統的な行事の時に作られている特別な食べ物のことを「行事食」といいます。
行事食には季節の食材が使われたものが多いです。昔から伝わってきた行事食を
これからも受け継いでいきましょう。

ところで、みなさんはお正月はおせち料理を食べましたか？また、おせち料理について
詳しく知っていますか？今回は、1月の行事食について少しお伝えします。

りょうり がつついたち おせち料理 1月1日～

おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした
料理のことをいいます。

本来は、五節句の時に作られていましたが、今では、正月のみに
作られるようになりました。

さて、それぞれの料理には意味があります。

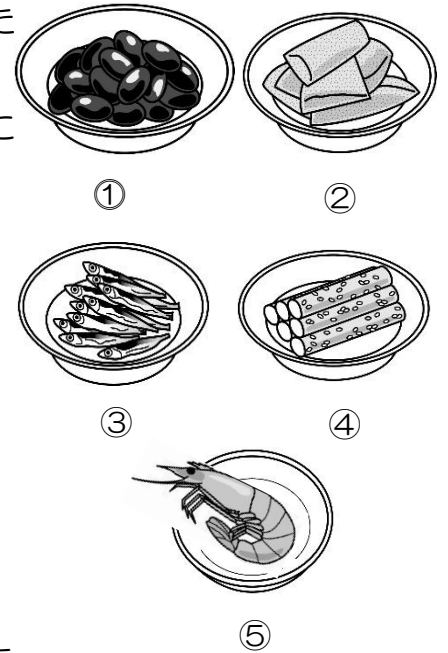
- ①黒豆…健康でまじめによく働けますように。
- ②数の子…子宝に恵まれますように。
- ③田づくり…作物がよく実ってたくさん収穫できますように。
- ④たたきごぼう…作物がよく実ってたくさん収穫できますように。

そして、病気をしないで元気に過ごせますように。

- ⑤えび…腰が曲がるまで長生きしますように。

このように、それぞれに意味があり、願いがこめられます。

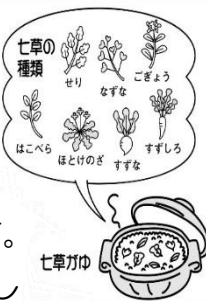
おせち料理は、ここにあげたもの以外にもあります。他にどんな
料理があるか調べてみるのはいかがでしょうか？



ななくさ がつなのか 七草がゆ 1月7日

七草とは、1月7日の朝に春の七草を入れたおかゆを食べて1年に健康を祈る風習です。
春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずし
ろ(だいこん)のことです。これを包丁などで細かくたたき、おかゆに入れます。

七草をたたく時は、「七草なずな～」などと歌う地域もあります。



かがみびら がつ にち 鏡開き 1月11日

鏡開きとは、お供えした鏡もちを下げて食べる年中行事です。
お供えしたもちには、神様が宿っているので刃物で切らずに木づちや手
などで小さく割ります。割ったおもちを、お汁粉やぜんざいなどにして
食べましょう。

