

2024 給食だより

校長 鈴木壮平

もうすぐ冬休みです。年末年始は年越しそばやお節料理など、日本ならではの行事食と触れ合う機会が多い時期でもあります。行事食にはそれぞれ願いが込められています。どの料理にどんな願いが込められているのか、ぜひ調べてみましょう！

年末年始の行事と行事食

大晦日(12月31日)

1年の締めくくりとなる日。今年の苦労を断ち切り、新年への願いを込めて年越しそばを食べる風習があります。



おせち料理

一つ一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。



1日・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。



春の七草

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

冬至(12月21日ごろ)



1年で最も昼が短く、夜が長くなる日。ゆず湯に入ったり、かぼちゃや小豆を食べたりして邪気を払い、無病息災を願う風習があります。

正月(1月1日～)

地域の食材を使った、餅入りの汁物。主に西日本では丸餅、東日本では角餅が使われます。

お雑煮



小正月(1月15日)

邪気を払うとされる小豆を入れた「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。



先月の給食目標は、「ていねいな片づけで給食を作ってくださる方に感謝の気持ちを表そう」でした。個人やクラス、いろいろな形で取り組みをしてくれていましたね。ありがとうございます！きれいに片づけてくれることで、調理員さんの作業がスムーズに進みます。向台小は食器の数も食缶の数もとても多いので、皆さんの取り組みがとても大きな助けになるのです。ぜひ今後も続けていただけると嬉しいです！！



きれいに揃えられたお箸の向きと牛乳パック。気持ちがいいですね♡受け取って片づけをする調理員さんも、気持ちよく作業することができます！



12月の給食目標

「赤・黄・緑の食べ物のはたらきを知り積極的に食べよう」

食べ物は、大きく分けると3つの働きをします。給食では3つの働きが揃うよう、献立が考えられています。ただ空腹を満たすためだけに食べるのではなく、食べ物とその働きを意識して食べられるようになったら素敵だなと思います！ぜひ覚えてみてくださいね。



あか

体の血・肉・骨・歯をつくる！



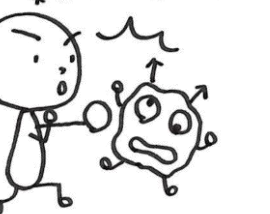
みどり

体の調子をととのえる！



地場野菜の活用推進のため、市内共通メニューとして【キャベツとミートボールのスープ】を実施します。(5日) 地場野菜は【キャベツ】を使用予定です！

かぜや ばい菌には 負けないぞー!!



12月6日(金)は、体力向上メニューとして市内共通献立を実施します！(実施日は学校によって異なります) 今回のテーマは【カルシウム】です。カルシウムを多く含む生揚げや小松菜を取り入れた献立になっています。もりもり食べましょう！

参照：「学校給食」、「えいようってなあに？」