

きゅうしょくだよい1月

しもつけしりつぎおんしょうがっこう
下野市立祇園小学校



昨年未は全国的にも感染症が流行の中での冬休み突入でした。いかがお過ごしでしたか？
しっかり眠って、しっかり食べて、寒さに負けずに元気に体を動かして、丈夫な体を作ってください。今年も安全で、おいしい給食をお届けできるよう、給食室一同、みなさんを応援しています。どうぞよろしくお願いいたします。

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。みなさんも給食の歴史を振り返ると共に、現在の食生活について、見直してみましよう。

しょうがつ ぎょうじしょく りょうり 正月の行事食 おせち料理

正月は幸せや豊作をもたらすその年の神様を迎える年中行事として、昔から大切に祝われてきました。おせち料理には年神様をもてなして、共にいただくものとして、さまざまな意味や願いが込められています。9日はこれにちなんだ「おせち給食」です。

黒豆：黒く日焼けするほどマメに、勤勉で健康に暮らせるように



数の子：卵の数が多ことから「子孫繁栄」を願う縁起物



紅白かまぼこ：赤は魔除け、白は清浄の意味



田作り：かき仔つを肥料にし豊作になったことから五穀豊穰を願う



昆布巻き：よろ「こぶ」の言葉にかけた、縁起物



伊達巻：形が巻物に似ているため、知識が増えるように



栗きんとん：黄金に輝く財宝にたとえて、豊かな1年を願う



海老：長生きの象徴。腰が曲がるまで長生きすることを願う



まる かく そうに 丸もち？角もち？いろいろなお雑煮

みなさんのおうちではどんなお雑煮を食べますか？地域や家庭などでしょうゆ、みそ、塩などの味つけや、丸型、四角など、もちの形が違っていたり、もちを焼く・煮る、中にはお汁粉をお雑煮代わりに食べる地域など、内容もさまざまです。地域で異なるお雑煮はとても興味深く、おいしそうです。



給食週間

献立紹介



祇園小学校の給食週間は1/20～1/24です。

給食では日本の味めぐり献立として、岡山県、北海道、岐阜県、大阪府、佐賀県の郷土料理をお出します。

(詳しくは、献立表を見てください)

さらに、期間中には、楽しく学べる給食委員さんからの発表やなつかしい給食の展示コーナーも設置します。

どうぞお楽しみに！

20日(月) 岡山県

「さわらのこうごずし」は味つけしたごはん(せんぎ)に干切りたくあん(こうこ)をまぜ、上にさわらをちらします。「そずり鍋」は津山市の郷土料理で、そずりとは、骨のまわりの肉のことで、しょうゆベースのだし汁に、野菜やきのこを加えます。



21日(火) 北海道

札幌名物のスープカレーは2000年代に流行し、全国に知られるようになりました。スープ状のカレーに、大きな具材がうかんでいて、ごはんをスプーンにのせて、スープにひたしていっしょに食べます。



22日(水) 岐阜県 ①

世界遺産の白川郷、雪が屋根に積もった合掌作りの景色で有名な飛騨地方の料理です。雪に強いかぶを使った「赤かぶごはん」、名古屋で有名な「みそかつ」は岐阜県にも元祖のお店があり、赤みそが親しまれています。(②へつづく)



22日(水) 岐阜県 ②

とちぎと同じ、海なし県の岐阜県。寒天は恵那市山岡町の特産品であり、海藻の天草が原料です。「寒ざらしのところてん」が名前の由来で、食物繊維がたっぷり。昼暖かく、夜が冷え、寒天づくりに適した土地ため、特産になりました。「すったて汁」はゆでた大豆すりつぶした「すったて」にみそやしょうゆで味をつけたお祝い事に親しまれる岐阜県の郷土料理です。

23日(木) 大阪府

大阪の粉もん文化の象徴ともいえるお好み焼きをアレンジした「お好み焼き風チーズトースト」です。「肉すい」は肉の吸い物という意味で、肉うどんのうどん抜きのことです。二日酔いの吉本芸人さんから、このメニューがうまれ、広まったそうです。



24日(金) 佐賀県

今回は有明海をイメージした「いわしののり揚げ」です。「いかいりかけ和え」は魚介類と大根やわかめを和えます。別名「かけやあ」ともよばれる人があつまるときには欠かせない料理です。「いりやき」もお祝い事には必ず作られるお料理で、とり肉ややき豆腐、いろいろな野菜を使います。

