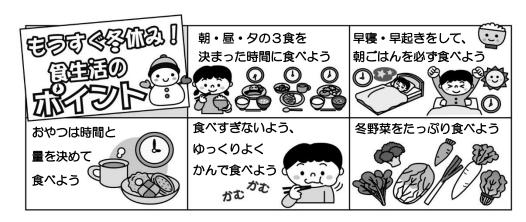
# 12月給食だより

令和2年11月30日 練馬区立旭丘中学校

早いもので、今年も残すところあと 1 か月となりました。寒い日が続くようになり、風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどの感染症にもかかりやすくなる時期です。新型コロ

ナウイルスの対策でいつも行っていると思いますが、外から帰って来たときや食事の前には、手洗いとうがいをしっかりとしましょう。栄養バランスの良い食事、適度な運動、十分な休養・睡眠をとり、生活リズムを整えて12月も元気に過ごしましょう。





#### <u>給食の食材の主な産地(10月)</u>

- ・北海道(にんじん、たまねぎ、セロリ、
- じゃがいも、かぼちゃ) ・青森県 (鶏卵、大根、にんにく、
- いんげん、ごぼう)
- ・秋田県 (きゅうり)
- ・茨城県(ピーマン、さつま芋)
- 栃木県(もやし、ほうれん草)
- ・群馬県(キャベツ、豆もやし)
- 埼玉県(豚肉)
- ・千葉県(みつば、里芋、にら)
- ・十葉県(みつは、里子、にり)
- ・東京都(大根葉、キャベツ、チンゲン菜、
- 長ねぎ、小松菜、ブルーベリー・長野県(白菜、ズッキーニ、しめじ、 えのき、まいたけ)
- 愛知県(しそ)
- 鳥取県(鶏肉)
- ・愛媛県(たけのこ)
- 高知県(しょうが)
- ブルーベリー・高知県(しょうが)
  - 福岡県(こねぎ)



## 冬至と食べ物

冬至は、1年のうちで最も昼(日の出から日没まで)の時間が短く、夜が長い日です。次の日からだんだんと昼の時間が長くなることから、昔の人は冬至を「太陽がよみがえる日」と信じていました。この日を境に、人びとの力も戻ると考え、ゆず湯に入って体を清め、栄養豊富なかぼちゃや、悪いものを払う小豆などを食べて、力をつける習慣ができたそうです。

## かぼちゃ



冬至にかぼちゃを食べると風邪を ひかないといわれます。夏にとれる 野菜ですが、冬まで保存でき、冬の 貴重な栄養源であると同時に、長寿 の願いを込めて食べられます。

### 「ん」のつく食べ物



冬至に「ん」のつく食べ物を食べると幸運になるという言い伝えもあります。かぼちゃは別名で「なんきん」ともいいます。







赤い色が邪気(病気や 災難を起こす悪いもの)を 払うとされ、あずき粥や、 かぼちゃのいとこ煮などを 食べる風習があります。

## 合んにゃく





「体の砂を払う」とされる こんにゃくを、冬至に食 べる地域もあります。

## **★**\***\***\***★**\*\*

#### 今月の献立から



#### 7日(月) ☆ 練馬大根の献立 ☆

『練馬大根引っこ抜き大会』で収穫した練馬大根を、区内の小中学校の給食に提供していただきます。旭丘中学校では練馬大根を丸ごと1本使った大人気メニューの「練馬スパゲティ」を作ります。

#### 21日(月) ☆ 冬至の献立 ☆

冬至の七種の一つである『かぼちゃ』を使って「かぼちゃほうとう」を作ります。ほうとうは 山梨県を代表する郷土料理で、寒い季節にはぴったりです。

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。

今月の引き落とし日は、12月4日(金)です。