



1月給食だより



練馬区立大泉第四小学校
平成27年12月24日

今年も残すところあとわずかとなりました。1月は、お正月をはじめ、行事食を食べる機会が多いと思います。日本には古くから、それぞれの行事に応じて特別な食べ物を食べて、健康を祈ったり、自然の恵みに感謝したりする風習があります。給食でも季節に応じた様々な行事食を出しています。昔から受け継がれてきた伝統的な食事を忘れないでほしいですね。

おせち料理



お正月の食べ物といえば、おせち料理ですね。おせち料理は、“めでたさをかさねる”という縁起をかついで、お重につめられ、料理にも健康長寿や五穀豊穰、子孫繁栄などの願いをこめて、縁起のよい食べ物が使われています。

- | | |
|----------------------------------|--|
| ○エビ…………腰が曲がるまで長生きするように | ○きんとん……漢字で「金団」と書き、金銀財宝に恵まれるように |
| ○昆布巻き…「よろこぶ」の語呂合わせ | |
| ○田作り……小魚を肥料にしたことから豊作になるように | ○黒豆…………「まめに働く」の語呂合わせ |
| ○だて巻き…巻き物に見立て、知識や教養がたくように | ○たたきごぼう…形や色が豊作の時に飛んでくると伝えられている瑞鳥を連想させることから豊作になるように |
| ○蓮根…………穴がたくさんあることから「見通しがよくなる」ように | ○数の子…………子宝に恵まれるように |

3年生総合で「豆腐の作り方」を学習しました

3年生の国語で「すがたをかえる大豆」という説明文を学習します。そこで、教室で実際に豆乳ににがりを入れて豆腐を作り、試食するという「食育」の授業を行いました。「豆腐を作っているところをはじめて見たので作り方がわかった。」「とうふを作るのは、たいへんだなとわかりました。」などの感想が児童からあがりました。目の前で豆腐が固まる様子を観察したり、できたての豆腐を試食したりして、食への関心をもてたようでした。



1月の献立より

8日…七草汁

7日は、「人日の節句」です。春の七草「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぐさ、すすな、すすしろ」を入れたおかゆを食べて、お正月のごちそうで疲れた胃腸をいたわり、新しい年の無病息災を祈ります。給食では、七草汁を作ります。

12日…おしるこ

11日は、「鏡開き」です。昔、お供えの鏡もちには、神様の力が宿ると考えられていて、硬くなった鏡もちを木槌などで叩いて割り、それを食べることで、新しい生命をいただくことができると信じられていました。「割る」という言葉は縁起が悪いため、縁起の良い「開く」が使われています。給食では、小豆からおしるこを手作りします。

1月24日～30日は全国学校給食週間です！

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在は鶴岡市）の小学校で、家庭が貧しくお弁当を持ってこれない子供たちのために食事を提供したのが始まりとされています。戦争による食料不足で一時中断されていましたが、ウラ（米国の民間団体）などからの援助物資を受けて昭和21年12月24日に再開されました。この日を記念して「学校給食感謝の日」と定められていましたが、その後冬休みに重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とし、給食の意義や役割について、理解や関心を深める週間となりました。

25日…昔の給食メニュー再現第1弾！日本で最初に出されたおにぎり給食

26日…昔の給食メニュー再現第2弾！パン給食が普及した時代が開発された揚げパン

27日…昔の給食メニュー再現第3弾！昭和の人気メニュー鯨の竜田揚げ

28日…東京都や練馬区の地場産物を使用したメニュー

12月に使用した主な食材産地は以下のとおりでした。

- 北海道：米、玉葱、じゃがいも
- 青森県：にんにく、ごぼう、りんご、鶏肉
- 岩手県：鶏肉
- 茨城県：れんこん、里芋、白菜
- 千葉県：ねぎ、もやし、さつまいも、青梗菜、大豆、パセリ
- 埼玉県：小松菜、里芋、きゅうり
- 栃木県：もやし

- 群馬県：きゅうり
- 長野県：きのこ類
- 愛知県：セロリ
- 高知県：しょうが
- 愛媛県：レモン
- 熊本県：みかん、豚肉
- 沖縄県：いんげん
- ノルウェー：さば
- 韓国：さわら
- 練馬区：にんじん、大根、キャベツ、ブロッコリー

給食費納入のお願い

1月の引き落としは、**1月5日(火)**です。残高の確認をよろしくお願いいたします。