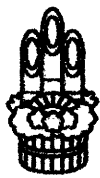




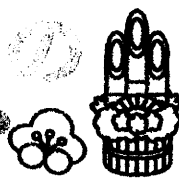
# 1月給食たより

令和2年1月 8 日  
練馬区立 橋戸小学校

新しい年が始まりました。毎日の食生活を大切にして、この一年も元気で健康に過ごしたいものです。学校給食においても、より一層衛生面に細心の注意を払い、安全で美味しい給食を提供できるよう取り組んでまいります。本年もよろしくお願いたします。

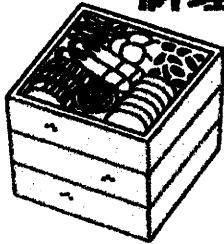


## お正月文



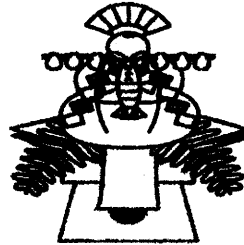
お正月は、新しい1年の幸運や健康、豊作をもたらしてくれる「歳神様」を各家庭でお迎えする年中行事です。お正月に食べるおせち料理やお雑煮は、もともと歳神様へのお供えであり、神様と同じものを共にいただくことで、その力がやかると思われていました。

## おせち料理



新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは、煮炊きを慎むとともに、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるようにと、冷めてもおいしく保存の利く料理が作られます。

## 鏡もち



昔は、鏡に神様が宿ると考えられていました。その鏡の形に似せて、丸く平らに作ったもちを重ねたのが鏡もちで、歳神様へのお供えにします。「家が代々続く」ように、橙というミカン科の果実をもちの上に載せ、エビや昆布など縁起の良いものを飾ります。

## お雑煮



もちの入った汁物で、地域や家庭によって具材も味つけもさまざまです。中部地方を境に、東は四角もち、西は丸いもちを使う所が多く、あんこ入りのもちを入れる所もあります。

## お屠蘇



薬草で作られる「屠蘇散」を酒やみりに浸して作る薬酒。家族の健康を願い、年齢の若い人から順に飲みます。子どもが飲む場合は、アルコールを飛ばしておくといでしょう。

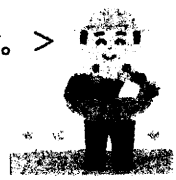
## 1月の献立より

< 1月24日から30日は全国学校給食週間です。 >

★1月24日(金) とびうおのつみれじる 八丈島で親しまれています。

★1月27日(月) 権兵汁 三重県郷土料理

★1月28日(火) がめ煮 福岡県郷土料理



★今月のお誕生日給食は1月22日(水)です。