



1月号

令和5年
(2月23)
練馬区立
開進第一中学校

今年も残すところ、後わずかとなりました。この1年、皆様には、大変お世話になりました。

新年も、新たな気持ちで、生徒たちの健やかな成長を願い、栄養バランスのとれた、おいしく魅力ある給食作りに努めたいと思っております。新年も、どうぞよろしくお願ひいたします。

今年も寒い日が続いていますが、これからクリスマス寒波の予報も出ています。皆様方にあかれましては、コロナ禍のなか、力せんどり引かないよう、どうぞよいお年をおむかえ下さい。

日本の和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、和食のよさが世界から注目を浴びるようになって10年です。本校の給食も、ご飯を中心とした魚料理や野菜料理、煮物や漬け物、酢の物に汁物といった、一汁二菜や一汁三菜という和食の献立が多く登場します。生徒たちが毎日の給食をとおして料理の組み合わせや適量などを自然に身につけることを体得してくれたらと思います。

さて子供たちは、明日から冬休みです。これから正月にかけては、楽しい行事が控えます。年末年始は、日本の伝統的な文化や食文化に接するよい機会で、どんな行事や料理には「いやれ」があり、昔の人々の智恵や素朴な願いが込められています。

正月料理を家族で囲み、和食のよさや、日本の伝統的料理など一つ一つの意味を知り、食卓の話題にしながら、ゆったりと味わい良いものです。そして正月に欠かせない我が家のこだわりの一品、是非我が家の中味として子供たちに伝えていきたいのです。

今月も、1年生が家庭科で学習した給食献立を17日㈫に実施します。多少手直ししておりますが、今回は、1年生組の北澤美海さんの献立です。(1食分・全品)

練馬区では、食育の一環として、小中学校一斉に区内の野菜を使用した給食を実施します。25日㈬の人参ジャムとカレースープに、区から提供される人参を使用します。

— 大みそかに年越しあは —

年末の行事食 每月の最後の日を「みそか」といいますが、12月31日は、大みそか

1年の最後の日なので「大みそか」といいます。
大みそかには、年越しあはを食べますが、「縁長いあはのよに、寿命がのびますように」と、願いを込めて食べるのが一般的のようです。



新年の健康や幸せを願うお正月の行事食



あたら とし はに しょがつ にほんじん むかし たいせつ
新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にして
きた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」(年神様・
歳徳神・正月様ともいう)をお迎えするため、大掃除をして家を
清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の
健康や幸運を願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった
正月料理を食べます。正月料理の内容は地域や家庭によってさま
ざまで、縁起の良い食材が使われるのが特徴です。

おせち料理の種類と込められた願い



一の重
いちのじゅう



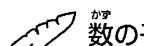
二の重
にのじゅう



三の重
さんじゅう



黒豆
くろまめ



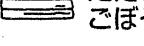
数の子
こずのこ



田作り
(ごまめ)



たたき
ごぼう



伊達巻き
いただまき



紅白
こはく
かまぼこ



きんとん



昆布巻き
こんぶまき



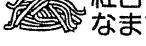
エビ



焼き魚
やきぎょ



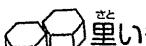
なます



れんこん



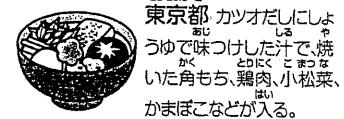
里いも
さといも



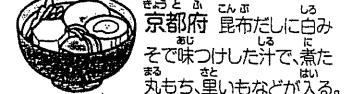
くわい

地域色豊かなお雑煮

お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」を使い、歳神様へのお供えやもちを煮たもので、西様の力をいただくという意味が込められていきました。地域によって大きな特色がありますが、もちについては、中部地方から東は角もち、西は丸もちを使う所が多く、香川県ではあん入りの丸もちを入れた「あんもち雑煮」が食べられています。



東京都
とうきょうと
カツオだしにしょ
うゆで味つけした汁で、焼
かくとりにくこまつな
いた角もち、鶏肉、小松菜、
かまぼこなどが入る。



京都府
きょうとふ
昆布だしに白み
そで味つけした汁で、煮た
丸もち、里いもなどが入る。