



1月給食だよ

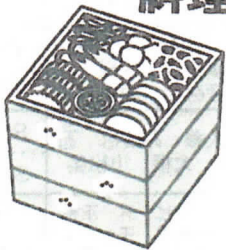
令和2年1月8日
練馬区立大泉学園中学校

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いたします。

お正月の食文化

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、その力を授かると考えられていました。

おせち料理



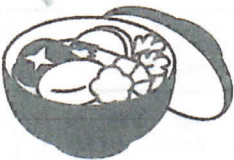
新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは、煮炊きを慎むとともに、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるようにと、冷めてもおいしく保存の効く料理が作られます。

鏡もち



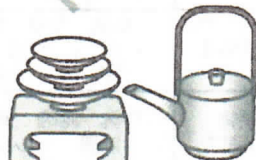
昔は、鏡に神様が宿ると考えられていました。その鏡の形に似せて、丸く平らにつくったもちをかさねたのが鏡もちで、歳神様へのお供えにします。家が代々続くように、橙という果実を餅の上に乗せ、えびや昆布など縁起の良いものを飾ります。

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付けもさまざまです。中部地方を境に、東は四角いもち、西は丸いもちを使うところが多く、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いですね。

12月に使用した主な食材の産地



鶏肉	岩手県	生姜	長崎県	じゃが芋	北海道	味噌	長野県
豚肉	秋田県	人参	埼玉県	たけのこ	福岡県	キャベツ	愛知県
日高昆布	北海道	しめじ	長野県	小松菜	東京都	大根	練馬区
鰹節	鹿児島県	もやし	栃木県	干し椎茸	大分県	ねぎ	栃木県
鮭	北海道	白菜	茨城県	うずらの卵	愛知県	きゅうり	宮崎県
いか	岩手県加工	青梗菜	静岡県	ツナ缶	ベトナム	にら	茨城県
えび	ベトナム	みかん	和歌山県	ひじき	山口愛媛	ごぼう	青森県
鯖	長崎県	玉葱	北海道	油揚げ	千葉県	大根	千葉県
鶏卵	埼玉県	しらたき	石川県	大豆	北海道	米	青森県

●果物は出回り状況により変わります。◎食材料購入の都合により献立を変更することがあります。