

令和3年12月24日(金)

中野区立桃園第二小学校

校長 山崎 義弘

栄養士 野口菜穂子

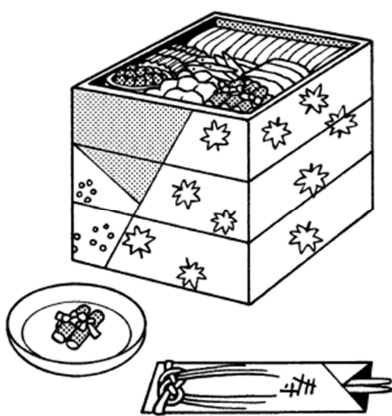
1月給食たより

あした ふゆやす しょうがつ す しょうがつ
明日から冬休みです。みなさんはどのようなお正月を過ごすでしょうか。お正月はおせ
りょうり ぞうに おい ぎょうじしよく にほん でんとうてき しょうがつ りょうり
ち料理やお雑煮など、美味しい行事食がたくさんあります。日本の伝統的なお正月の料理
ゆらい かにてい かた あ ねんまつねんし よるおそ お
の由来について、ぜひ家庭で語り合ってみてください。また、年末年始は夜遅くまで起きて
いて、生活リズムが崩れてしまうことがあります。冬休み中も早寝早起きを心がけ、
き そくただ せいかつ
規則正しい生活をするようにしてください。

1月の給食目標～みんなで協力して食事の場を作ろう～

きゅうしよく いっしょ た しょくじ ひとり きも しょくじ ば
給食はクラスみんなで一緒に食べる食事です。一人ひとりが気持ちよく食事をする場
をつく たいせつ きゅうしよく じゅんぴ じかんない おこな わす
を作ることが大切です。給食の準備は時間内に行います。ランチョンマットを忘れずに
敷きます。ふでばこ きゅうしよく かんけい つくえ うえ で
敷きます。筆箱など、給食に関係ないものが机の上に出ていないようにします。

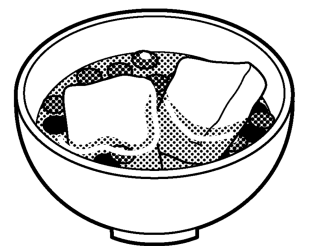
おせち料理の意味を知ろう



りょうり かい しょくじ
おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供え
した料理のことをいいました。本来は五節句の時に作られていま
したが、今ではお正月のみに作られるようになりました。おせち
りょうり はい くるまめ く かず こ しそん
料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫
はんえい たづく ごこくほうじょう ほうねん そくさい ちようじゅ
繁栄、田作りは五穀豊穰、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿
などのように、それぞれの食材には願いが込められています。

1月11日は鏡開きの日

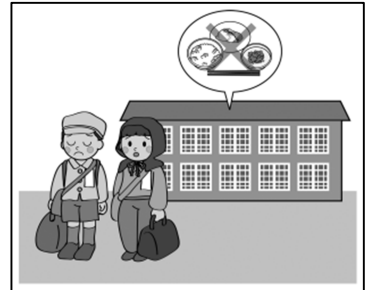
かがみびら そな かがみ さ た ねんちゆうぎょうじ
鏡開きとは、お供えした鏡もちを下げて食べる年中行事です。
そな かみさま やど かんが はもの き
お供えしたもちには、神様が宿っていると考え、刃物で切らずに、
き て ちい ひら わ
木づちや手などで小さく開きます。割ったもちは、おしるこやぜんざ
いなどにして食べます。



1月24日～30日は、全国学校給食週間です

学校給食は、明治時代に始まり、戦争のために中断されてしまいました。戦後の食糧難により、児童の栄養状態が悪化したことから給食の必要性が高まり、再開することになりました。まず試験的に昭和21年12月24日に東京都、神奈川県、千葉県で実施、アメリカから給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定めていましたが、冬期休業と重ならない1月24日から30日の間を「全国学校給食週間」とするようになりました。

今年度は、次のような献立で学校給食週間を盛り上げます。



★24日（月）の献立 「世界の料理～フランス～」



フランス料理のこんだてです。鶏肉と野菜を赤ワインで煮込んでつくる、フランス家庭料理コック・オー・ヴァンをつくり、果物と砂糖を煮詰めてつくるコンフィチュールは、旬のりんごでつくり、

★25日（火）の献立 「地場産物をつかったこんだて」

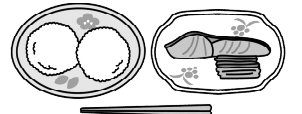


東京都の地場産物をつかったこんだてです。東京元気農場で育てられたにんじなど、東京都産の野菜を選んで使用します。明日葉は伊豆諸島で広く生産されている野菜で、八丈島産ものを使用します。

★26日（水）の献立 「世界の料理～韓国～」



韓国料理のこんだてです。ご飯の上に、キムチや肉、卵をのせて混ぜて食べるビビンバをつくり、ナムルには、旬の野菜の白菜を使用します。



明治22年・日本初の給食

★27日（木）の献立 「日本最初の給食こんだて」

明治22年、山形県の私立忠愛小学校で始まったと言われている、日本最初の学校給食をイメージしたこんだてです。おにぎり、焼き魚、漬物から始まったと言われています。

★28日（金）の献立 「世界の料理～イタリア～」



イタリア料理の献立です。魚介類をつかったスパゲッティペスカトーレをつくり、じゃがいものローストには、ハーブのローズマリーを使用して本格的な味わいです。