



# 土合小 給食だより (1月号)



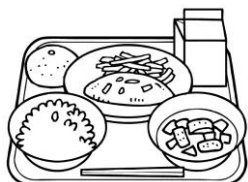
新しい年を迎え、気持ちも新たに学年最後の学期がスタートしました。

今年も、子どもたちの健やかな成長と健康を願って、給食室全員で安全でおいしい給食作りを基本理念として努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

## 全国学校給食週間

学校給食は、明治22年、山形県鶴岡市で弁当を持ってこれない子どもたちのために、おにぎり野菜、魚の塩漬けを出したことが始まりとされています。当時は、食べ物がなく子どもたちの栄養補給が第一の目的でしたが、現在では、栄養摂取もさることながら「食」を通して人間関係の育成、日本型食生活の推進、マナーの体得、地域へ根ざした給食等、「食育」としても位置づけられるようになりました。

土合小学校では19日から給食週間が始まります。この週間をとおして、学校給食の歴史を振り返り、「食」や「食べること」について、ご家庭や学校で考えたり、話し合ったりする機会となれば幸いです。



### 《今月の献立から》☆☆☆☆☆☆

- ◆9日…**白玉ぜんざい**(鏡開き献立、給食室で作った小豆あんを白玉にまぶします。)
- ◆19日…**東松山やきとりごはん**(埼玉県東松山市の郷土料理です。「やきとり」とありますが、豚肉を使います。東松山では、豚肉を串に刺して焼き、味噌だれで食べるものを「やきとり」とよんでいます。)
- ◆22日…**豆腐めし**(群馬県の郷土料理です。給食室の釜で炊く混ぜご飯の中でも人気の献立です。)



## ★1月のさまざまな行事と行事食★

1月は「睦月」といいます。親戚や友人がお互いに行き交って「仲睦まじくする」ということから名付けられました。新年の健康を願って様々な行事が行われます。日本の行事食がとても身近に感じられる月です。



**正月** 旧暦で1月のことを「正月」といいました。おせち、お雑煮、おとそといった正月料理を食べ、1年のはじめをお祝いするとともに、家族の健康や幸福などを祈ります。

### ★おせち料理★

お正月を迎えるための華やかな料理です。それぞれの料理には、いろいろな願いが込められています。



### ★お雑煮★

もちに具をあしらったお正月の祝いの汁物。お雑煮の具には、その地域によってとれるものが主に使われ、四角いもち、丸もち、あん入りもち、澄まし仕立てやみそ仕立てにした汁に入れて作られます。



### 七草 (1/7)

この日の朝に七草を入れたおかゆを食べると、1年中病気をしないといわれます。また、正月のごちそうで疲れた胃腸を休め、不足しがちなビタミンやミネラルを補うという意味もあるようです。



### 鏡開き (1/11)

正月にお供えした鏡餅を下げ、お汁粉に入れて食べます。もちは刃物で切るのは切腹を連想させて縁起が悪いので、手や木槌で割るというしきたりがあります。



### 小正月 (1/15)

元日を大正月と呼ぶのに対してこう呼びます。小正月にあずきがゆを食べると1年中病気をしないといわれます。小正月は、大正月に忙しく働いた女性をねぎらう意味から「女正月」ということもあります。



### 二十日正月 (1/20)

この日は、正月の祝い納めの日とされ、正月のお祝いの行事がすべて終了する日です。地域によっては、お供えていたものをすべて下げ、食べ尽くす風習があります。



## NEWS

給食週間の取り組みの一つに「おすすめ我が家の料理自慢」があります。毎年たくさんの工夫ある献立の中から厳選して3月の給食に実際に出しています。今回も楽しみにしていてください。