



給食だより 1月号

令和二年
牧野小学校

がっこうきゅうしょくしゅうかん 学校給食週間です！

学校給食は、明治22(1889)年に山形県鶴岡市で始まり、各地に広まりました。戦争により休止しましたが、昭和22(1947)年12月24日に再開されました。



冬休みにかからないようにその1ヶ月後、1月24日が給食記念日になりました。24日をふくむ1週間が学校給食週間になります。今年のテーマは「国語の教科書を給食で味わおう」です。教科書に出てくる食べ物をイメージして給食に出します。

今年の学校給食週間のテーマは

「国語の教科書」を給食で味わおうです。

- ☆ 一年生「だってだってのおばあさん」⇒わかさぎの南蛮漬(1月24日)
- ☆ 二年生「スイミー」⇒まぐろのノルウェー風(1月21日)
- ☆ 三年生「すがたをかえる大豆」⇒呉汁(1月17日)
- ☆ 四年生「白いぼうし」⇒甘夏缶(1月23日)
- ☆ 五年生「大造じいさんとガン」⇒さつま汁(1月22日)
- ☆ 六年生「カレーライス」⇒ビーフカレー(1月20日)

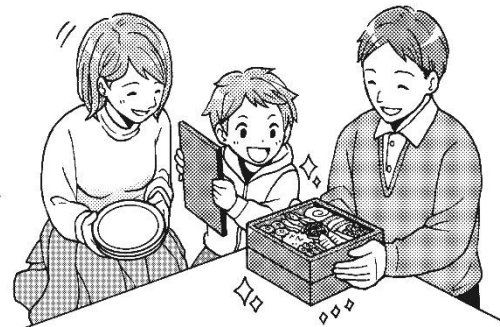


三学期も給食エプロン・ぼうし・マスクをわすれないでね。



願いが込められているおせち料理

「おせち料理」は、もともと節日に神様に供えるものでした。旧暦の季節のかわり目を「節句」ということから、その時にお供えた料理を「おせち料理」といい、のちに正月のみに出されるようになりました。おせち料理には、健康や長寿、子孫の繁栄、豊作などの願いが込められています。



○おせち料理に込められた願いや意味○

<p>黒豆</p> <p>まめに暮らせるように</p>	<p>ごまめ(田づくり)</p> <p>五穀豊穰(作物の豊作)を願って</p>	<p>かずのこ</p> <p>子孫繁栄(子宝に恵まれるように)を願って</p>
<p>えび</p> <p>長寿を願って</p>	<p>きんとん</p> <p>金運を呼ぶ縁起物として</p>	<p>こぶ巻き</p> <p>「喜ぶ」という言葉の「こぶ」から縁起物として</p>



きょうどりょうり 郷土料理

1月22日(水) さつま汁

かごしまけん きょうどりょうり とりにく
鹿児島県の郷土料理で鶏肉と

きせつ やさい
季節の野菜が入ったみそ汁です。



ぎょうじしよく 行事食

しょうがつ りょうり
「お正月」……おせち料理

そうに くろまめ たづく どうじょう
雑煮・黒豆・田作りが登場します。