



2021年
(令和3年)
1月
長尾小学校

あたら とし わか ことし あんぜん あんしん きゅうしょく まいにちげんき とど
新しい年を迎えました。今年も安全で安心な給食を、毎日元気にお届けできるよう
つと ねが
に努めてまいります。調理場一同、どうぞよろしくお願ひします。

ねんまつねんし おとな こ よ あさねぼう
年末年始は、大人も子どもも夜ふかしや朝寝坊をしてしまいがちですが、みなさんは
いかがですか？寒くて布団から出るのがつらい季節ですが、「早寝・早起き・朝ごはん」
で、生活リズムを元に戻しましょう。そしてウイルス感染予防のために手洗い、人混み
でのマスク着用をしっかりと行っていきましょう。

1月24日~30日は「全国学校給食週間」

にほん がっこうきゅうしょく めいじ ねん やまがたけんつるおかまち
日本の学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町
げんざい つるおかし はじ
(現在：鶴岡市)で始まったとされています。

いま かたち がっこうきゅうしょく しょうわ ねん がつ
今のような形の学校給食は、昭和21(1946)年12月から
はじ しょうわ ねん がっこうきゅうしょくほう
まりました。昭和29(1954)年には「学校給食法」という
ほうりつ きょういくかつどう じっし
法律ができ、教育活動として実施されています。



給食から学べることはたくさんあります。

①心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供する。

⇒バランスのよい食事の見本になっています。自分の食生活を
ふり返りましょう。

②食に関する指導の重要な教材になる。

⇒5, 6年生の家庭科だけではありません。社会科で習う日本各地の農産物や
こくご だいざい かか ひる ほん
国語の題材とも関わりがあります。「ただのお昼ご飯」ではありません。

③地場産物の活用、郷土料理や行事食を提供することで、地域の文化や
でんどう たい かんしん りかい ふか
伝統に対する関心・理解を深める。

⇒枚方市の郷土料理4つ、覚えましたか？他にも日本全国の郷土料理が登場して
います。また、秋から冬にかけて、枚方市内でとれた野菜がたくさん給食に使われています。

④準備・後片付けを通して社会性を身に付ける。

⇒クラスの人と協力して、給食の準備・後片付けをします。
コミュニケーションや助け合いなど、食べること以外にも学ぶ
ことはたくさんあります。



季節の行事「鏡開き」

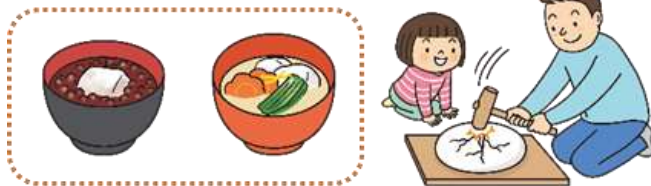
鏡開きとは、お正月に家を迎える神様「年神様」にお供えしていた「鏡もち」を下げ、いただく行事です。地域によりますが、1月11日に行われるところが多いです。「鏡もち」を、「しるこ」や「ぜんざい」、「雑煮」などにさせていただきます。「年神様」は1年の幸福をもたらしてくれる神様です。

鏡もち



鏡もちは、平たく円形の鏡のように作った大小2つのもちを重ねたものです。「だいたい」や「裏白」などを飾りつけたりもします。「だいたい」は代々家が栄えるように願うなど、それぞれの飾りにも意味があります。

行事食



1年間の無病息災を願って、「しるこ」や「ぜんざい」、「雑煮」などにして、鏡餅のおさがりをいただきます。鏡餅を小さく割る時、包丁などの刃物は使わず、木づちなどを使います。これは、鏡開きが武家社会から始まった行事であることから、刃物で切るのは切腹を連想させ、縁起が悪いとされていたためです。また、「割る」という表現が、新年にふさわしくないとされ、鏡開きといわれるようになりました。



みそおでん (1月15日(金))

材料 (5人分)

大根	
豚肉	100g
うずら卵	7~8個
ちくわ	2本
人参	50g
こんにゃく	1/2枚
厚揚げ	1個
みそ	大さじ2
さとう	小さじ2
しょうゆ	小さじ2
削り節	10g
みず	2カップ

《作り方》

- ①削り節で出汁をとる。こんにゃくは三角に切り、塩もみして湯がいておく。厚揚げは油ぬきして一口大に切っておく。人参、大根は厚めのいちよう切り、ちくわは輪切りにしておく。
 - ②なべに出汁を入れ、沸いたら豚肉を入れる。
 - ③野菜に火が通ったら、厚揚げ、ちくわと煮汁で溶いたみそを入れて、さらに煮こむ。味がしみたらできあがり。
- ※給食の量を基準にしていますので、家庭で調理する時は調整してください。

給食では、地元のみそ屋さんのみそを使用しています。

