

# きゅうしょくだより

れいわ ねん(2024年)2月  
 だいいちがっこうきゅうしょくどうちょうりじょう  
 第一学校給食共同調理場

※おうちの人と一緒に読みましょう。

この冬の寒さは例年に比べていかがでしょうか。この寒い朝でも子どもたちは、朝から元気に活動しています。全国的にかぜやインフルエンザの流行が心配される時季です。外から帰ったときや食事の前には必ず手洗いうがいをしましょう。また、朝昼夕と3回の食事をしっかりと、夜更かしせず十分な睡眠時間を確保して体をしっかり休め、体調を崩さないように気をつけましょう。

**節分と行事食**  
 節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けて、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。

<p><b>イワシ</b>                  イワシを焼くにおいて鬼を追い払います。イワシの頭はヒラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	<p><b>大豆</b>                  いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	<p><b>恵方巻き</b>                  太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=今年は東北東)を向いて食べるというもので、関西西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
<p><b>そば</b>                  年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	<p><b>こんにやく</b>                  体の中にたまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにやく料理を食べる地域もあります。</p>	

## じゃがいものポタージュ

ざいりょう じんぶん  
 材料(5人分)

- ベーコン(1cm幅)・・・50g
- たまねぎ(うす切り)・・・250g
- ※じゃがいも(ゆでてつぶす)・・・100g
- ※じゃがいもペースト・・・150g
- ※じゃがいもを250gでも可
- パセリ(みじん切り)・・・2.5g
- 牛乳・・・100ml
- 生クリーム・・・大さじ1

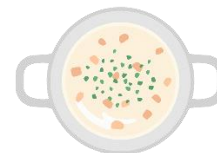


- とりからスープ・・・大さじ2弱
- 塩・・・少々
- こしょう・・・少々
- 油・・・適量
- 水・・・300ml

きゅうしょく  
 ~給食のこんだてより~

### 《作り方》




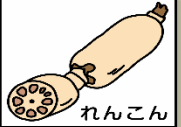


- 鍋に油を入れて熱し、ベーコンを炒める。
- 玉ねぎを加え、塩こしょうをしてしっかり炒める。
- 水ととりからスープを加え、沸騰してきたら、じゃがいも、じゃがいもペーストを入れる。
- 牛乳、生クリームを入れて味を調え、パセリを散らす。



※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。

## 線でつなごう! 冬の食べもの漢字 & 英語クイズ

冬に美味しい食べもののカードが並んでいます。漢字と英語のカードをそれぞれ線でつないでみましょう。

<b>林檎</b>		<b>radish</b>
<b>蓮根</b>		<b>lotus root</b>
<b>鮎</b>		<b>oyster</b>
<b>白菜</b>		<b>apple</b>
<b>牡蠣</b>		<b>yellowtail</b>
<b>大根</b>		<b>chinese cabbage</b>

**こたえ**  
 林檎—りんご—apple 蓮根—れんこん—lotus root 鮎—ぶり—yellowtail  
 白菜—はくさい—chinese cabbage 牡蠣—かき—oyster 大根—だいこん—radish

