

12月の給食だよ!



志木市立宗岡第二小学校
平成28年度12月号

師走となり寒さが増してきましたが体調を崩してはいませんか?

冬は、かぜやノロウイルスによる食中毒が発生しやすい時期です。予防のためにも、食事前や、トイレに行った後、外出後などに手洗いをしっかりと行いましょう。

ノロウイルスはうつります!!

ノロウイルスなどに感染した給食当番が給食を配ったりすると、それが原因でウイルスが次々に感染してしまうことがあります。

給食当番は清潔な服装と手洗いを心がけ、体調が悪い時は先生に相談をして当番を代わってもらいましょう。

ただ正しい手の洗い方

下の項目にチェックが入る人は当番をかわってもらおう!

- おなかをくだしている
- おなかが痛い
- 熱がある
- 吐いてしまった



さあ、みんなで手をあらおう!!

- 1 水で手をぬらして
- 2 せっけんを手にとって
- 3 あわ立てブクブク
- 4 手のこうモミモミ
- 5 ゆびのあいだモミモミ
- 6 おやゆびクルクル
- 7 手のひら・ゆびのさきゴシゴシ
- 8 てくびクルクル
- 9 しっかりながして
- 10 きれいにふいて **ピッカピカ**

SARAYA

©SARAYA CO., LTD.



冬至は1年を24に分けて季節の移り変わりをあらわした24節気の第22をさし、1年で最も昼が短い日とされています。冬至の日に南瓜を食べたり柚子湯に入ること無病息災を願うという風習が今でも続いています。今年の冬至は21日です。給食では19日に柚を使った幽庵焼き、かぼちゃ汁の冬至献立をだします。



世界のクリスマスケーキ

デコレーションケーキ(日本)

1992年頃から有名洋菓子メーカーが発売したことが始まりです。スポンジに生クリームやバタークリームをぬり、サンタクロースやいちごを飾り付けたものが一般的です。バースデーケーキのようにろうそくを灯す場合が多いですが、外国ではクリスマスケーキにろうそくをつけることはほとんどありません。



ブッシュド/エル(フランス)



フランス語で、ブッシュが『木・丸太』ノエルが『クリスマス』で『クリスマスの薪』という意味で、見た目も丸太や切株のようになっています。基本的に、クリスマス当日に食べられています。

シュトーレン(ドイツ)

シュトーレンという名前は『坑道(こうどう)』という意味でトンネルのような恰好をしているためつけられました。ドライフルーツやナッツが入っていて、表面には粉糖がまぶされています。



パネトーネ(イタリア)



パネトーネ酵母というめずらしいイーストを使ってつくります。作るのもむずかしいため、本場イタリアでも購入するのが一般的です。ドライフルーツが入っているものが多いですが、最近ではドライフルーツの代わりにチョコチップが入っているものが若者を中心に人気が出てきているようです。

ポーロレイ(ポルトガル)

王様のケーキという意味があり、クリスマスイヴから王様の日(1月6日)まで食べられています。リング状でドライフルーツがたくさん入っており、外側はゼリーでコーティングされ粉糖がかかっています。ケーキの中にプリンデと呼ばれる人形と、ファヴァと呼ばれる乾燥したそら豆が入っており、切り分けたケーキに人形が入っていた人はその日の王様になり、そら豆に当たった人は次回のポーロレイを用意しなければなりません。

