

1月の給食だよ



志木市立宗岡第二小学校
平成29年1月号

あけましておめでとうございます。楽しかった冬休みも終わり、いよいよ3学期がスタートしました。冬休みで乱れがちな生活リズムを整え、元気に過ごしましょう。



正月料理といえば『おせち』

みなさんは、お正月におせち料理を食べましたか？
おせち料理は“めでたさを重ねる”という意味で縁起をかつぎ、重箱に詰めてだされます。地方や家庭ごとにお重の中身は様々です。また、正月3が日は主婦を家事から解放するという意味を含め、保存の効く食材が中心のものになったと言われています。

ななくさがゆ 七草粥

1月7日の朝に無病を祈って7種類の野菜を粥に入れていただきます。七草粥をいただくこと邪気を払い、万病を防ぐと言われていいます。お粥をだすのは大変なので、給食では13日に「七草汁」をだします。

《七草》 せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ

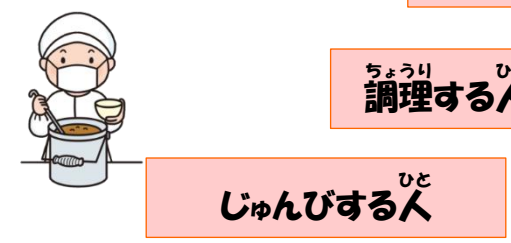
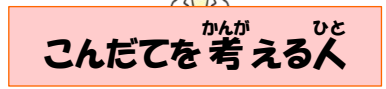
こしょうかつ 小正月

昔の歴では1月15日が1年で一番初めの満月でした。その年の豊作を願う行事がよく行われます。小豆粥を食べる習慣があります。そこで給食では16日に「ぜんざい」をだします。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。

明治22年に山形県鶴岡市で始まった学校給食ですが、昭和になり、戦争が始まり戦況が悪化してくると食糧不足から中止されました。戦後、学校給食が再開されたことを記念して、1月24日は「給食記念日」とされ、全国的に30日までを「全国学校給食週間」にしています。給食に携わる人々の苦勞を知り、感謝の気持ちをあらわす日となっています。

感謝して食べよう♡



黒豆



1年中「まめ(まじめ)」に働き、「まめ(健康的)」に暮らせるようにとの願いが込められています。

田作り



稲の豊作を願う気持ちが入っています。

数の子



たくさんの卵があるということから、子孫繁栄の願いが込められています。

海老



腰が曲がるまで丈夫という長寿の願いが込められています。

昆布巻き



「よろこぶ」の語呂合わせから祝いの儀には欠かせない食材です。

きんとん



「金団」と書き、その色から財産、富を得る縁起物とされています。

里芋



里芋は土の中に子芋をたくさんつけることから、子だくさんの象徴とされています。子孫繁栄の願いが込められています。

紅白なます



紅白のおめでたい色は水引を表し、紅白の組み合わせは平和を願う縁起物です。

れんこん



穴があいているので「将来を見通せるように」という願いが込められています。