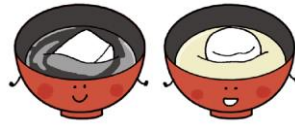


きゅうしょくにゅーす

年中行事には、昔から食べ継がれている特別な食べ物があり、それを行事食といえます。行事食は、もともとは神仏に供えて、その後、供え物を下げているだけもの(直会)でした。行事食を食べて1年を健康にすごしましょう。



受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知ってついたり、食べたりしましょう。



おせち料理



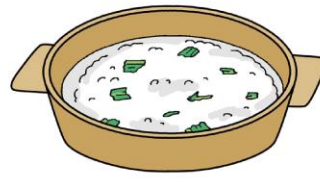
おせち料理は、もともと、節日(季節の変わり目)に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)のことです。

給食思い出アンケートの提出

ありがとうございます!

1月17~21日は心を広く、がっこうきゅうしょくしゅうかん 育む学校給食週間です。毎日テーマのある献立となっています。

アンケートを集計したものは給食週間の時に「きゅうしょくにゅーす特別号」で紹介したいと思います。お楽しみに♪



1月7日の給食は、せり、すずな、すずしろが入った七草汁を出します。七草の日は納豆汁を食べる家庭もあるそうですよ。

1月11日には白玉もちが入った白玉雑煮を出します。昔から伝わる行事も大切にしていきたいですね。

鏡開きは1月11日

1月11日は鏡開きの日です。お供えした鏡もちを下げたお汁粉にして食べます。鏡もちは、年神様へお供えした神聖なものであるため、刃物で切るのではなく、木づちや手などで小さく割ります。

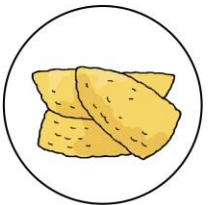


おせち料理のいわれ

正月に食べるおせち料理には、健康や長寿などの祈りが込められています。

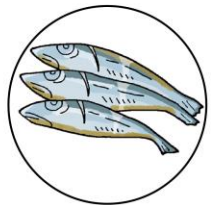
数の子

数の子は、にしの卵です。卵が多いことから、子孫繁栄の願いが込められています。



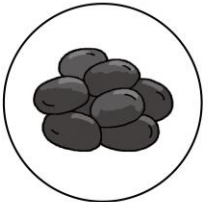
田づくり

田んぼにこいわしの肥料をまいたことから、田づくりと呼ばれ、豊作の願いがあります。



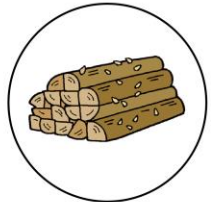
黒豆

まめは、まめに働き(勤勉)、まめに生きる(健康)という願いがあります。



たたきごぼう

ごぼうは、根が地中深くに入ることから豊年や息災の願いが込められています。



こぶ巻き

昔は「ひろめ」と呼ばれ祝儀に用いられ、また、「喜ぶ」の言葉にかけた縁起物です。



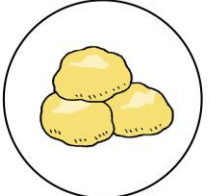
えび

えびのように、腰が曲がるまで長生きできるようにとの願いが込められています。



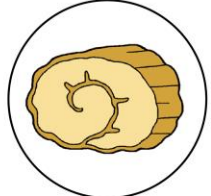
きんとん

きんとん(金団)には、財宝などの意味があります。金運への願いが込められています。



伊達巻き

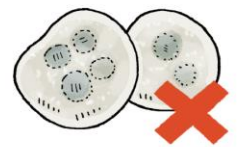
巻物に似た形から文化、学問、教養を持つことを願ったといわれています。



Q. かびを取り除けばもちを食べてもよい?

A. もちに生えたかびは、目に見える部分だけを取り除いても、目に見えないかびが生えている可能性があります。食品にかびが生えてしまったら、食べずに捨てましょう。

本来は、かびが生えないように、適切に保存して食べることが大切です。



冬に多い ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は冬に多発し、おう吐や下痢などの症状があります。

感染者によって直接または間接的に汚染された食品や、加熱不十分な食品を食べることで感染します。しっかりと手洗いを行って予防しましょう。