

＊給食だより＊ 12月

毎月19日は食育の日
入間市立藤沢東小学校

11月の東っ子まつりでは、給食のさやま茶揚げパンやから揚げ、地元農家さんが提供してくださった野菜の販売など、給食に触れる機会を設けていただき、またたくさんの方からお声がけいただき、ありがとうございました。役員の方をはじめ、多くの方のご協力に感謝申し上げます。

年末年始は、行事食に触れる機会を！

外国の行事が楽しいイベントとして定着する中、日本で古くから受け継がれてきた伝統行事や行事食に触れる機会が少なくなっています。学校では、給食を通して伝統的な食文化を学ぶようにしていますが、年末年始は給食がありませんので、ご家庭で行事食や郷土料理を味わい、“ふるさとの味”や“わが家の味”を伝える機会にしてみたいかがでしょうか。

冬至 (12月21日ごろ) ……



1年で最も昼が短く、夜が長くなる日。ゆず湯に入って身を清め、かぼちゃや小豆を食べて邪気をはらい、無病息災を祈る風習があります。



ゆず



かぼちゃと小豆のいとこ煮

正月 (1月1日～) ……

おせち料理



一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



おせち料理

大晦日 (12月31日) ……



1年の締めくくりとなる日。今年の苦労を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。年取り魚は地域によって異なりますが、ブリやサケが用いられます。



年取り魚



年越しそば

人日の節句 (1月7日) ……

お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



関西風雑煮



関東風雑煮

おせち料理に込められた願いとは

おせち料理の食材には、それぞれ五穀豊穡や健康長寿、子孫繁栄などの意味が込められています。代表的な食材を一部紹介します。食べる時にどんな願いが込められているのかを話しながら食べるのもいいですね。日本の風習として、子供や孫、その先の世代にも受け継いでもらいたいものです。



きんとん

……金運



黒豆…健康



数の子

……子宝



里いも

……子宝



田作り

……豊作



伊達巻き

……学業成就



エビ…長寿



れんこん

……将来の見通し