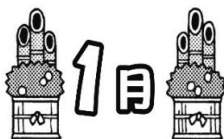


給食だより

R6.1.9
台東区立駒形中学校



明けましておめでとうございます。新しい一年がスタートしました。みなさんはどんな冬休みを過ごしましたか？お正月には、おせち料理や雑煮を食べた人も多いと思います。おせち料理や雑煮などの行事食は、昔から食べ継がれていて、家庭や住んでいる地域によって色々な違いがあります。同じクラスの人や先生と話してくらべてみると面白いかもしれません。

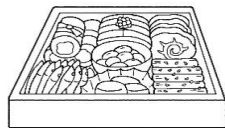


受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知ってつくり、食べたりしましょう。

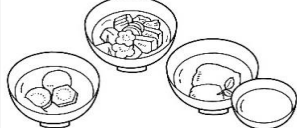


おせち料理



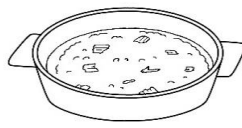
おせち料理は、もともと、節日（季節のかわり目）に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

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

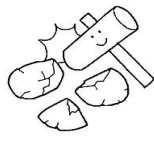


七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。

鏡開きは1月11日

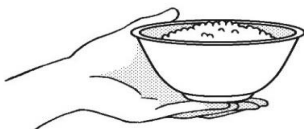


1月11日は鏡開きの日です。お供えた鏡もちを下げてお汁粉にして食べます。鏡もちは、年神様へお供えた神聖なものなので、刃物で切るのではなく、木づちや手などで小さく割ります。



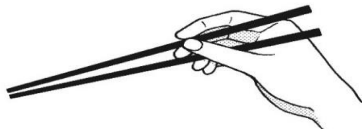
食器の持ち方・姿勢はできていますか？

茶わん



親指は茶わんのへりにかけ、残りの4本指をそろえ、糸底を支えます。

はし



上のはしは、鉛筆を持つように、下のはしは、薬指と親指で支えます。

姿勢



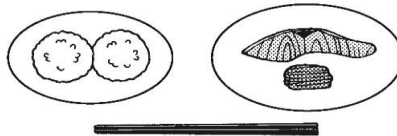
背筋を伸ばし、体と机との間はこぶし1個分あけて、足はそろえて床につけます。

©少年写真新聞社2024

1月24日～30日は 全国学校給食週間

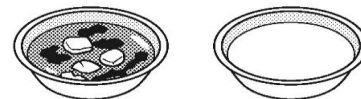
学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもたちへ無料で昼食を提供したことが始まりといわれています。戦争中は食料不足などにより一時中断されましたが、昭和22年(1947年)に児童の栄養改善のために再開されました。

明治22年(1889年)



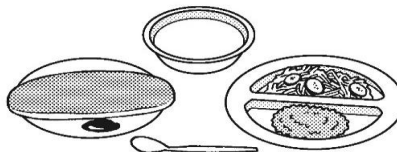
・おにぎり、塩さけ、菜の漬物

昭和22年(1947年)



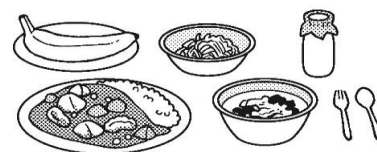
・トマトシチュー、脱脂粉乳(ミルク)

昭和30年(1955年)



・コッペパン、脱脂粉乳(ミルク)、アジフライ、サラダ、ジャム

昭和52年(1977年)



・カレーライス、牛乳、塩もみ、果物(バナナ)、スープ

©少年写真新聞社2024

リクエスト給食として12月にアンケートをとり、もう一度食べたい給食を選んでもらいました。人気の高かったメニューが1月から3月にかけてたくさん給食に登場します。楽しみにしてください。

主食部門

- 1位 ジャーチャー麺 (66票)
- 2位 坦々つけ麺 (46票)
- 3位 窯焼きビビンバ (43票)

副菜部門

- 1位 パリパリ(揚げワタン) サラダ (139票)
- 2位 フライドポテト入りサラダ (42票)
- 3位 フライドチーズポテト (28票)

汁物部門

- 1位 キムチスープ (69票)
- 2位 豚汁 (63票)
- 3位 ABCスープ (58票)

主菜部門

- 1位 鶏肉のから揚げ (107票)
- 2位 ジャンボ餃子 (79票)
- 3位 鶏肉のてり焼き (36票)



デザート部門

- 1位 サワーポンチ (85票)
- 2位 ブラウニー (35票)
- 3位 スイートポテト (33票)

