

12月給食だより

寒さが厳しくなってきましたが、体調を崩さないように、手洗いやうがいをしたり、食事や睡眠をしっかりとって抵抗力を高め、風邪をひきにくい丈夫な体を作り、冬休みを迎えましょう。

★世界の料理～ニュージーランド～

11月はニュージーランド料理のクマ

ラスープが給食にでました。

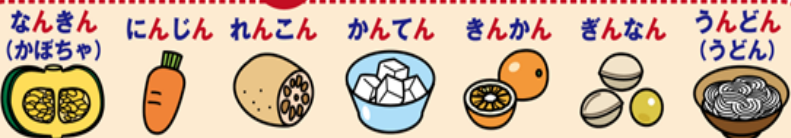


クマラスープは、さつまいもを主な材料とし、玉ねぎなどと一緒に炒め、チキンスープを加えて煮込んで作ります。さつまいもの甘味とカレー粉の風味が特徴的な料理です。

★冬至って？

冬至の日を境に、太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、「ん」がつく食べものを食べて運を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！



★お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす歳神様を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。

◆伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。



一の重
二の重
三の重

◆一の重（祝い肴・口取りなど）

- 黒豆** まめ（まじめ・健康）に暮らせるように。
- 数の子** 子宝に恵まれるように。
- 田作り（ごまめ）** 豊作を願って。
- たたきごぼう** 家族や家業が土地に根を張るように。
- 伊達巻** 知識や教養が身につくように。
／着るものに困らないように。
- きんとん** 金運に恵まれるように。
- 紅白かまぼこ** 赤は魔除け、白は清浄を表す。

◆二の重（酢の物・焼き物など）

- ブリ** 出世できるように。
- タイ** 「めでたい」の語呂合わせ。
- エビ** 長生きできるように。
- 紅白なます** お祝いの水引を表す。

◆三の重（煮物など）

- 里いも** 子宝に恵まれるように。
- れんこん** 将来を見通せるように。
- くわい** 出世できるように。
- 昆布巻き** 「よろこぶ」の語呂合わせ。