



きゅうしょくだより

平成27年度12月号 志木市立宗岡第四小学校

今年も残りわずかとなり、寒さも本格的になってきました。風邪が流行ってくる季節です。3食の食事をしっかりととり、免疫力を高めて病気と寒さに負けない丈夫なからだをつくりましょう！

うまくなべられたかな？

最初に先生から紙芝居を使って説明を聞きます。



さんまをかってよくだべよう！



みんな真剣に取り組んでいます！

じょうずに食べられました！



10月26日(月)さんまをかってよくだべようの取り組みの様子です。

飯綱町のりんごが出ます！ さみず農産物直売所『さんちゃん』

志木市と災害協定が結ばれている長野県飯綱町のりんごが12月3日(木)に出ます！

さみず農産物直売所さんちゃんより届きます。

りんごの種類は『サンふじ』です。お楽しみに！



世界のクリスマスケーキ



デコレーションケーキ【日本】

1992年頃から有名洋菓子メーカーが発売したことが始まりです。スポンジに生クリームやバタークリームをぬり、サンタクロースやいちごを飾り付けたものが一般的です。バースデーケーキのようにろうそくを灯す場合が多いですが、外国ではクリスマスケーキにろうそくをつけることはほとんどありません。



フッシュドノエル【フランス】

フランス語で、フッシュが『木・丸太』ノエルが『クリスマス』で『クリスマスの薪』という意味で、見た目も丸太や切株のようになっています。基本的に、クリスマス当日に食べられています。

シュトーレン【ドイツ】

シュトーレンという名前は『坑道(こうどう)』という意味でトンネルのような恰好をしているため付けられました。ドライフルーツやナッツが入っていて、表面には粉糖がまぶされています。クリスマス当日に食べられるのではなく、クリスマスに向けて少しずつ切って食べられています。



パネトターネ【イタリア】



パネトターネ酵母という、めずらしいイーストを使って作ります。作るのもむずかしいため、本場イタリアでも購入するのが一般的です。ドライフルーツが入っているものが多いですが、最近ではドライフルーツの代わりにチョコチップが入っているものが若者を中心に人気が出てきているようです。

ポーロレイ【ポルトガル】

王様のケーキという意味があり、クリスマスイヴから王様の日(1月6日)まで食べられています。リング状でドライフルーツがたくさん入っており、外側はゼリーでコーティングされ粉糖がかかっています。ケーキの中にプリンデと呼ばれる人形と、ファヴァと呼ばれる乾燥そら豆が入っており、切り分けたケーキに人形が入っていた人はその日の王様になり、そら豆が当たった人は次回のポーロレイを用意しなければなりません。



12月の給食集金

日にち：12月2日(水曜日)

金額：4100円

おつりのないようご協力をお願いします。