



# きゅうしょくだより

平成27年度 1月号 志木市立宗岡第四小学校

## あけましておめでとうございます

安全で美味しい給食を目指し、給食室一同頑張っていきますので、本年もよろしくお願いいたします。



## 1月のさまざまな食文化と行事

### ・おせち料理

五節句(1月・3月・5月・7月・9月)の日に食べられるごちそうでした。その日は神様にお供えをして、家族そろってそのお下がりをいただき神様の恩恵にあやかります。その神様は大きな音や火が苦手です。そのため、できるだけ音や火を出すことを慎むために保存が効く料理をつくる必要がありました。

### ・七草粥

1月7日の朝に、無病息災を祈って7種類の野菜を粥に入れていただきます。七草粥をいただくと、邪気を払い、万病を防ぐと言われています。春の七草は寒い中で育つ生命力の強い若菜なので、それを食べて一年の無病息災を願う思いが込められています。給食では、14日に七草汁を出します。



### ・鏡開き



家族の1年の健康を願って、お正月の餅をさげ、お汁粉やお雑煮にします。武士の時代に、男性は普段使うよろいやかぶとに、女性は鏡にもちを供えたのが始まりだそうです。また、武士は切ることを嫌い、餅を割って小さくしました。そして縁起をかついで「割る」を「開く」というようになったのです。

### ・小正月

昔の歴では1月15日が一年で一番初めの満月でした。その年の豊作を願う行事がよく行われます。小豆粥を食べる習慣があります。

1月24日~30日は

『全国学校給食週間』です！！

日本の学校給食は明治時代、山形県鶴岡市で昼食を持参できない子どもたちのために、おにぎりや魚、漬物を用意したのが始まりです。全国に広まった給食も戦争で中断されました。戦後、海外からの救援物資で再開された学校給食は、栄養が不足しがちだった多くの子どもたちを救いました。今は豊かになった日本ですが、当時の気持ちを忘れないために設けられたのが「全国学校給食週間」です。この週間を通し、学校給食の歴史をふり返り、食べ物や作る人々の思いに感謝し、食べることの大切さをあらためて考えてほしいと思います。

そして、1月の献立では郷土料理をアレンジして給食で出します。色々な味を楽しんでください！



みんなに感謝していただきます！



- ・18日『北海道の郷土料理』  
ザンギ(からあげ)・石狩汁
- ・19日『秋田県の郷土料理』  
ホタテご飯・きりたんぼ汁
- ・21日『埼玉県川口市(鑄物の街)の料理』  
鉄骨ちらし・鑄物汁
- ・27日『沖縄県の郷土料理』  
じゅうしい(混ぜご飯)・にんじんしりしり・サーターアンダギー
- ・29日『愛知県(名古屋市の郷土料理』  
味噌煮込みうどん・手羽先風からあげ

1月の給食集金

日にち: 1月13日(水曜日) 金額: 4100円  
おつりのないようご協力お願いします。

