給食だより「1月号

能登町立小木中学校

2021.1.8(金)

あけましておめでとうございます。

本年も、おたよりを通して、学校でのさまざまな食育の取組や情報などを お知らせしていきたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。1月に は全国学校給食週間があります。おうちの人が子どもの頃の給食のことや、 印象に残っている出来事など、家庭での話題にあげてみてください。



お正月料理の由来を知っていますか?

お正月に食べるお祝い料理を「おせち料理」といいます。それぞれの料理には、新しい年への願 いが込められています。さらにお正月は台所仕事をひと休みして、家族でなるべくゆっくりしたい という意味もあり、温めなおさないで食べられ、日持ちする料理が多いです。



田作り・たたきごぼう

いわしは昔、田の肥料に使われました。ごぼうは伝 説の黒いめでたい鳥「瑞鳥(ずいちょう)」に見立て、 どちらも豊作を願って食べられます。





どちらも赤く華やかな色をしています。たいは「め でたい」とかけ、えびは「腰が曲がるまで長生きで きますように」と願って食べられます。





だて巻き・きんとん

だて巻きは巻物に似ているので「知識が増えて頭が よくなるように、きんとんは金に見立てて「お金 に困りませんように」と願って食べられます。



黑豆

黒には魔除けの力があるとされていました。そして 「まめで健康に過ごせますように」と願って食べら れます。





昆布巻き・れんこん

昆布巻きは「よろこぶ」に、れんこんは「見通しが きく」と、縁起のよいものとして食べられます。



数の子・さといも・八つ頭

どれも卵やいもの数が多いことから、子孫繁栄を願 って食べられます。

1月24日≈30日は「全国学校給食週間」

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、おにぎりと魚、漬物を用意したのが始まりです。その後、全国に広まりましたが、第二次世界大戦で中断されました。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。当時の気持ちを忘れず、学校給食の大切さを改めて考えてみるために設けられたのが「学校給食週間」です。学校給食は教育の一環として行われています。子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、給食を生きた教材とした食育も積極的に進められています。



学校給食の 7 つの目標

~学校給食法より~



健康な体をつくる





自然の恵みに 感謝する心を育てる







地域の食文化を知り、 未来に伝える



食を通して社会の しくみを学ぶ



日本の年中行事と食

日本にはさまざまな年中行事があり、多くの行事でそれにちなんだ食事が食べられています。同じ年中行事でも、地域によって食べる料理や味付け、食材が異なるものもあります。

1月: 鏡もち 雑煮 おせち料理(正月 1日)

七草がゆ(7日) , 雑煮 しるこ(鏡開き 11日)

2月:恵方巻き(節分3日)

3月:ひしもち 甘酒 ひなあられ(桃の節句 3日) , ぼたもち(彼岸 21日頃)

5月: ちまき かしわもち (端午の節句 5日)

7月: そうめん(七夕 7日) , うなぎ(土用の丑の日)

9月:月見だんご 里芋(十五夜 15日頃), おはぎ(彼岸 23日頃)

12月:かぼちゃ(冬至 22日頃) , 年越しそば(大晦日 31日)