



令和6年度
さいたま市立辻小学校
給食室

明けましておめでとうございます。令和7年がスタートしましたね。お正月には、おせち料理やお雑煮などを食べましたか？おせち料理やお雑煮などは、その地域や各家庭によって特徴やさまざまな違いがあり、地域ならではの特徴がみられます。

日本各地のお雑煮

餅が入った汁物のことをお雑煮と呼び、正月などハレの日に食べます。そんな日本のお雑煮は、地域によって入れる餅や味付け、具材などさまざまです。



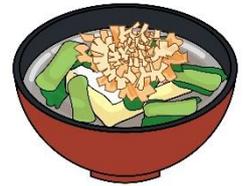
北海道
昆布・煮干し出汁に焼いた角餅。鮭やいくらを入れる。



岩手県
煮干し出汁に焼いた角餅。にんじん、ごぼう、高野豆腐などを入れる。



東京都（関東近郊）
かつおと昆布出汁に焼いた角餅。しょうゆ、みりんで味付けする。



愛知県
角餅は焼かずに、かつお出汁で煮る。餅菜（小松菜の仲間）とかつお節のをせる。



京都府
白みそ仕立ての汁に丸餅。具材はすべて、丸く切る。



鳥取県
別のなべで煮た丸餅を、甘い小豆汁に入れる。



鳥取県
しろみそ仕立ての汁にあん餅を入れる。



福岡県
あご出汁に丸餅。フリヤ焼き豆腐、かつお菜を入れる。

3年生がくわいの芽取り、うす皮むきに挑戦！

12月3日（火）に3年生がくわいの芽取り、うす皮むきのお手伝いをしてくれました。くわいを見たり触ったりして「なにこの爪！」「うす皮ってどれ?!」と興味深々な様子でした。あまり馴染みのないくわいに苦戦しながらも、辻小学校のみんなのために一生懸命に作業をしてくれました。お手伝いをしてもらったくわいは、くわいごはんにして提供しました。3年生のみなさん、ありがとうございました！



1月24日～30日は
全国学校給食週間



今年ことしの辻つじ小学校しょうがっこうの給食週間きゅうしょくしゅうかんは、1月20日～24日です。日本にほんの郷土料理きょうどりょうりの提供ていきょう、おはなし給食おはなしきゅうしょくの実施じっしをします。

学校給食の
始まりは？

学校給食がっこうきゅうしょくは、明治22年めいじねん（1889年ねん）、山形県やまがたけんの忠愛ちゅうあい小学校しょうがっこうで、家が貧しい子いへますいこどもたちへ無償むしょうで昼食ちゅうしょくを出したのが始まりとされています。献立けんたては塩しおさけ、おにぎりおにぎり、漬物つけものといわれます。その後のち、全国各地ぜんこくかくちに広まりました。

学校給食の
役割は？

現在の学校給食げんざい がっこうきゅうしょくは、栄養えいようバランスのとれた食事しょくじで、成長期せいちょうきにある子どもたちの健康けんこうやかな成長せいちょうを支え、食しょくに関する正しい知識ちしきと望のぞまします。食習慣しょくじゅうかんを身につけるため、い食習慣いしょくじゅうかんを身につけるため、重要な役割じゅうようやくわりを果たしていただきます。

20日 群馬県の郷土料理

豆腐めし

群馬県利根川地区ぐんまけんりねがわちくは、大豆だいずの産地さんちで木綿豆腐もめんとうふ作りが盛さかんでした。大豆だいずは荒地あれちでも作つくれる作物さくもつだったため、大豆加工品だいずかこうひんは貴重きちょうなたんぱく源げんでした。昔むかしの人の生活せいかつの知恵ちえが受け継つがれてきた料理りょうりです。

こしね汁

群馬県ぐんまけんの名産品めいさんひんである「こ=こんにやく」「し=しいたけ」「ね=ねぎ」を使用した、具くたくさんのお味噌汁みそじるです。

21日 新潟県の郷土料理

のっぺい汁

のっぺい汁のっぺいじるとは季節きせつの食材しょくざいが入はいっていて水溶き片栗粉みすと かたくりこでとろみがついた汁物じゅうぶつです。漢字かんじでは「濃餅のっぺい」と書き、ぬるりとしたことを意味いみする「ぬっぺい」という言葉ことばがなまって「のっぺい」と呼よばれるようになりました。

はりはり漬

雪ゆきの多い新潟県にいがたけんでは、冬ふゆを越こすために保存食ぼぜんしょくとしてはりはり漬はりはりづけが作つくられます。「干し大根漬ほしだいこんづけ」とも呼よばれ、新潟にいがたでは冬ふゆが近ちかづくると、どこの家庭かていでも大根だいこんが干ほされていいる風景ふうけいがあちこちで見みられるそうです。

22日 福島県の郷土料理

まいたけご飯

福島県ふくしまけんはしいたけやなめこ、まいたけ、きくらげ、エリンギなど様々さまざまなきのが生産せいさんされます。給食きゅうしょくでは、まいたけが入はいった炊き込みご飯こはんといきょうを提供ていきょうします。

ことじ

ことじは、福島県南会津町ふくしまけんみなみあいづまちの郷土料理きょうどりょうりです。野菜やさいや豆腐とうふなどの山やまの幸さち、ちくわやするめなどの海うみの幸さちを多めおほの汁じゅうで煮にった料理りょうりで、祭りまつりや祝い事いわいごとに作つくられることが多いです。

24日 おはなし給食

「チリとチリリ～ちかのおはなし～」

チリとチリリの家いえの地下ちかで、アナグマ一家いっかに出会いっかった二人ふたり。そんなアナグマ一家いっかがごちそうしてくれくれたのは「いろいろねっこやさいのてんぷら」。給食きゅうしょくでは、にんじん、ごぼう、さつまいもつかを使って再現さいげんします。

23日 おはなし給食

「サラダでげんき」

りっちゃんりっちゃんは、病気びょうきになったお母さんかあのためにおいしいサラダさらだを作つくることにしました。きゅうり、キャベツ、トマトをお皿さらに乗のせたところで、ねこ、犬いぬ、すずめ、あり、馬うまが次々つぎつぎやってきて、サラダつくだ作りのアドバイスほつきやくをしてくれしてくれます。北極ほっきょくからは白熊しろくまの電報でんぱうが届とどき、象ぞうが飛行機ひこうきで登場とうじょう…!? みんなに手伝てつだってもらったサラダさらだを食たべたお母さんかあは元氣げんきになるのでしょうか。そんなサラダきゅうしょくを給食きゅうしょくで再現さいげんします。元氣げんきの出でる具くたくさんのおはなしを召上めあがれ♪

なんにち、きゅうしょく、たの何日なにの給食きゅうしょくが楽しみたのしみかな？
おうちの人ひとにも教えておしてあげてね♪

