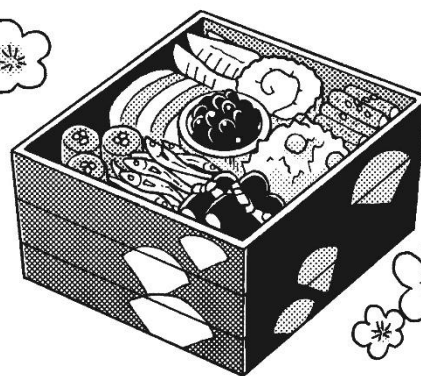




令和5年度
さいたま市立辻小学校
給食室

あけましておめでとうございます。新しい1年がスタートしました。正月に食べるおせち料理や雑煮などの行事食は、昔から食べ継がれていて、家族や住んでいる地域によっていろいろな違いがあります。周りの友だちや先生と話してくらべてみましょう。令和6年度最初の給食はお正月献立です。

正月に食べるおせち料理

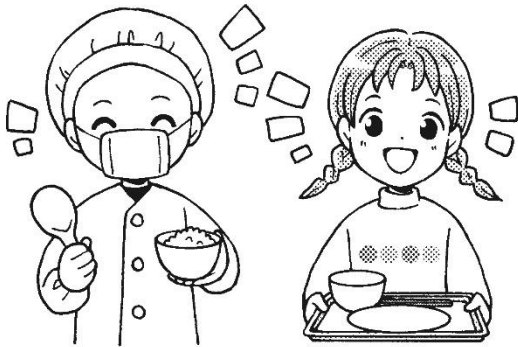


おせち料理は、もともと旧暦の季節のかわり目の「節日」に神様に供えて、それを家族で食べるものでした。本来は五節句（人日、上巳、端午、七夕、重陽）の時のものですが、のちに正月の料理だけを指すようになりました。

おせち料理の意味や込められた願い

<p>黒豆</p> <p>「まめ」は丈夫を意味し、健康に喜らせるようにという願いが込められています。</p> 	<p>数の子</p> <p>にしんの卵はたくさん数の数があることから、子孫繁栄の願いが込められています。</p> 
<p>田づくり</p> <p>かたくちいわしを肥料として田畑にまいて豊作になったことから、五穀豊穰を願っています。</p> 	<p>えび</p> <p>えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにという願いが込められています。</p> 
<p>こぶ巻き</p> <p>よろ「こぶ」の言葉にかけた、縁起ものです。</p> 	<p>きんとん</p> <p>「金団」と書き、財宝に見立てて、豊かな1年を願ったものといわれます。</p> 

1月24日～30日は 全国学校給食週間



学校給食の 始まりは？

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県の忠愛小学校で、家が貧しい子どもたちへ無償で昼食を出したのが始まりとされています。献立は塩さけ、おにぎり、漬物といわれます。その後、全国各地に広まりました。

学校給食の 役割は？

現在の学校給食は、栄養バランスのとれた食事、成長期にある子どもたちの健全な成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

今年(ことし)の辻小学校(つじしょうがっこう)の給食週間は、1月22日～26日です。さいたま市の友好都市の料理の提供(しゅうこうとしりょうりのていきょう)は、おはなし給食の実施(きゅうしょくじっし)をします。

～22日 カナダ料理～

メープルトースト

カナダはメープルシロップの原料(げんりょう)であるサトウカエデが多くあるので、世界(せかい)で一番(いちばん)メープルシロップの生産量(せいさんりょう)が多い。サトウカエデは、日中(にちゅう)暖かく夜(よる)は寒いカナダのような気候(きこう)で樹液(じゆえき)を多く分泌(ぶんびつ)する。

サーモンチャウダー

カナダはサーモン(おほ)が多くとられる。「チャウダー」とは「真(ま)だくさんのスープ」という意味(いみ)。

～24日 中国料理～

油淋鶏

揚げた鶏肉(とりにく)に刻んだ長ねぎ(ながねぎ)の入った甘酸っぱい(あまじっぱい)たれ(たれ)がかかっている料理(りょうり)。中国語(ちゅうごくご)では「油(ゆ)＝料理油(りょうりあぶら)」、「淋(りん)＝注ぐ(そそぐ)」、「鶏(けい)＝にわとり」、であり油淋(ゆりん)は肉(にく)に少なめ(すく)な油(あぶら)をかけて揚げる調理法(ちょうりほう)。

ワンタンスープ

ワンタン(ちゅうごく)は中国(かんとう)の広東地方(かんとうちほう)で生まれた(う)と言われている(い)。ワンタン(ワンタン)は見た目(み)が白い雲(うろ)のように見える(み)ことから、中国(ちゅうごく)では縁起(えんぎ)の良い食べ物(よいもの)とされている(い)。

～26日 おはなし給食～

ぐりとぐらのカステラ



「ぐりとぐら」からカステラ(ていきょう)を提供(ていきょう)します。なかよしの野ねずみのぐりとぐらは、料理(りょうり)をすること(た)を食べること(た)が大好き(だいすき)。森(もり)の中で大きな卵(たまご)を拾(ひろ)い、大きなカステラ(かすてら)を作ること(つく)に…。ぐりとぐらは2023年で60周年(しゅうねん)を迎(むか)えました。ブックスランドにもぐりとぐらシリーズ(しりーず)があるので、ぜひ(ぜひ)読んでみて(よ)ください(ください)ね！

～23日 新潟県の郷土料理～

のっぺい汁

のっぺい汁(じゅう)とは季節(きせつ)の食材(しょくざい)が入(はい)って水溶(みずと)き片栗粉(かたくりこ)でとろみ(とろみ)がついた汁物(じゅうもの)。漢字(かんじ)では「濃餅(のっぺい)」と書(か)き、ぬるり(ぬるり)としたこと(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)ばれるようになった(な)。

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(ぼそんしょく)としてはりはり漬(じけ)が作(つく)られる。「干し大根(だいにん)漬(じけ)」とも呼(よ)ぶ。新潟(にいがた)では冬(ふゆ)が近(ちか)づく(と)、どこの家庭(かてい)でも大根(だいにん)が干(ほ)されている風景(ふうけい)があちこち(あちこち)で見(み)られるそう(そう)。

～25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(しいたけ)やなめこ(なめこ)、まいたけ(まいたけ)、きくらげ(きくらげ)、エリンギ(えりんぎ)など様々(さまざま)なきのこ(なきのこ)が生産(せいさん)される(さ)る。まいたけ(まいたけ)が入(はい)った炊き込み(炊き込み)ご飯(ごはん)を提(てい)供(きょう)します。

ことじ

ことじ(ことじ)は、福島県(ふくしまけん)南会津町(みなみあいづまち)の郷土料理(きょうどりょうり)。野菜(やさい)や豆腐(とうふ)などの山(やま)の幸(さち)、ちくわ(ちくわ)やするめ(するめ)などの海(うみ)の幸(さち)を多(おほ)めの汁(じゅう)で煮(に)た料理(りょうり)。祭り(まつり)や祝い事(いわいごと)に作(つく)られること(こと)が多い(おほ)。