

1月分の給食【1/8(水)~1/31(金)】

1月8日(水)

正月の行事献立

お正月料理には、新年を祝う気持ちやいろいろな願いをこめたものがたくさんあります。

そう煮

もちを主に、いろいろな具を入れた汁物です。地方や家庭によって入れる具や味つけなどに特色があります。



ごまめ

田作りとも言われ、昔、肥料としてかたくちいわしを田にまいたところ豊作になったことから、豊作を願う気持ちはこめられています。



きょうのこんだて

ちらしずし

ぞうに

ごまめ

ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・えび・きざみのり・けいにく・しろみそ・あかみそ・かつおぶし・ごまめ

き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・さとう・しらたまもち・さといも
---	------------------------------------------

み	(おもにからだのちょうしをととのえる)
ど	れんこん・グリンピース・かんぴょう・
り	しいたけ・だいこん・きんときにんじん・みつば

クイズ1 おせち料理の中で、大根とにんじんでめでたい紅白の色を表した料理は何というでしょう？

①紅白まき

②紅白なます

③紅白なまり

一口メモ

○新学期、登校してきたみなさんの顔は、とても元気そうでした。きっと、冬休み中、よい生活習慣を送ることができたのでしょうね。これからますます寒さが厳しくなります。寒さに負けない生活を心がけましょう。そのためにも、まず「早寝・早起き・朝ごはん」が大切です。

○みんなは、お正月、「お節料理」を食べましたか？今日の給食には、関西風の白みそを多めに使った「雑煮」と6年生も12月に作った「ごまめ」が登場です。

○「雑煮」には、お正月らしい「金時人参」を使っています。

なんと大阪市東住吉区で栽培されたものです。3・4年生が栽培した「毛馬胡瓜」「玉造黒門越瓜」「田辺大根」「天王寺蕪」の他に、「金時人参」も「なにわの伝統野菜」で、大阪市浪速区生まれです。お正月を鮮やかな深紅で祝う「金時人参」は、大阪から全国に広りました。



○多くの方の努力があって「なにわの伝統野菜」は復活しつつありますが、まだまだ生産農家は少なく、量や形も一定しないようです。上福のみなさんは、たくさんの収穫を経験しているので、誰よりも自然の恵みはさまざまであり、みんな違ってみんないいこと、そして感謝して食べることの大切さを知っていると思います。給食調理員さんが、丁寧に調理してくださいました。

産地調べ

れんこん	徳島県	さといも	宮崎県	みつば	大分県
かんぴょう	栃木県	だいこん	大分県	ごまめ	鳥取県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード・きざみのりの袋

クイズの答え：②