

きゅうしよくだより 12月号

令和 7(2025)年 12月
大阪市立鯉江東小学校
城東区栄養教職員

昔から伝わる行事食を大切にしよう

季節ごとの行事やお祝いの日に食べる特別な料理を「行事食」といいます。行事食には家族の幸せや健康を願う意味がこめられています。

給食に出てくる行事食

こどもの日(5月)

こどもの日は、すべての子どもが元気に大きくなることをお祝いする日です。

きんぴらちらし
ちまき

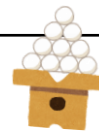


給食では、
4月に
出ます。

月見(9月)

十五夜にだんごやススキ、さといもなどをおそなえして月をながめ、農作物の収穫を感謝し、次の年の豊作を願う行事です。

一口がんもとさといものみそ煮
みたらしだんご



冬至(12月)

日本では昔から、冬至に「ん」がつく食べ物を食べると、運がよくなるといわれています。また、かぼちゃを食べると風邪をひきにくくなるともいわれています。

給食では、かぼちゃ(なんきん)が出ます。

焼きかぼちゃの甘みつけ



正月(1月)

正月には「今年も幸せに過ごせますように」と願って食べる料理がたくさんあります。

くりきんとん・黒豆の煮もの・ぞう煮・紅白なます・れんこんのちらしずし・ごまめ



節分(2月)

節分の日には、病気や悪いできごとを追いはらうため「鬼は外、福は内」と言って豆まきをする風習があります。

いわしのしょうがじょうゆかけ
いり大豆

