

# 食育通信

令和2(2021)年 5月  
大阪市立依羅小学校  
おうちのかたへ

【毎月19日は食育の日】

カラー版はこちら



暑さを感じる日が増えてきました。この時期は暑さに慣れておらず、また不規則な登校時間やゴールデンウィークなどで生活習慣が乱れ、疲れを感じやすくなります。子どもたちが元気に過ごせるよう、朝食の摂取・お茶やお水の持参をよろしくお願いします。今月は、給食に登場する行事食を紹介します。

## 給食の行事食

4月「こどもの日献立」

きんぴらちらし・すまし汁・ちまき

ちまきは、5月5日のこどもの日に『子どもたちが元気で大きくなりますように』という願いをこめて食べます。米の粉などでつくったもちを笹の葉で巻いたもので、給食室で蒸します。令和3年度は4月27日に実施しました。

ちまきの由来

ちまきは、中国から伝来したものです。昔は茅の葉で包んでいたもので、茅巻きとよばれていました。茅は『ち』ともいい、『ちまき』といわれるようになりました。今は茅より笹の葉が多く用いられています。

9月「月見の行事献立」

さといもを使った料理・みたらしだんご

月見とは、1年で最も月が美しいとされるときに、月をながめて楽しみ、食べ物の収穫を感謝する行事です。豊作を願い、いもやだんごなどをそなえ、すすきを飾ります。

1月「正月の行事献立」  
雑煮・おせち料理



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。給食では、金時にんじんや白玉もちを使ったそう煮やごまめが登場します。〈給食に登場するおせち料理〉

ごまめ

昔たんぼの肥料にいわしを使ったことから、豊作を願って食べます。

黒豆の煮もの

まめに（健康に）くらしめようという願いがこもっています。

くりきんとん

黄金色を小判に見立てて、金運上昇を願う料理です。

2月「節分の行事献立」

いわし料理・いり大豆



立春の前日夜を節分といいます。この日には、厄を祓うために、鬼が苦手ないわしの頭を、ヒイラギにさして門口にたてたり、「鬼は外、福は内」のかけ声とともに、いった豆をまいたりします。

給食には、そのほかにも入学祝い献立・卒業祝い献立があります。行事献立が給食に登場した際には、「おいしかった？どんな料理が出たの？」とお話してみてください。

ほごしゃのみなさまにお願い

給食当番のエプロン忘れが増えていきます。給食当番の際には、必ずエプロン・ぼうしを持参させていただきますようよろしくお願いします。また、ナフキンは毎日使用します。ご用意をよろしくお願いします。

