

1月給食だより

令和6年12月20日

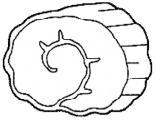
陸別町給食センター

行事食について

年中行事には、昔から受け継がれている特別な食べ物があり、それを行事食といいます。行事食は、もともとは神仏に供えて、その後、供え物を下げさせていただくもの（直会）でした。行事食を食べて1年を健康に過ごしましょう。

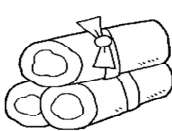
【おせち料理】

伊達巻き



巻物に似た形から文化、学問、教養をもつことを願ったといわれています。

こぶ巻き



『喜ぶ』の言葉にかけた縁起物です。昔は祝儀に用いられました。

かずのこ



にしんの卵で、数が多いことから子孫繁栄の願いが込められています。

えび



えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにとの願いが込められています。

黒豆

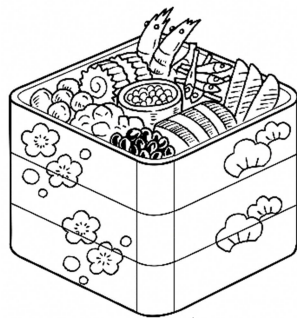


まめに働き（勤勉）、まめに生きる（健康）という願いが込められています。

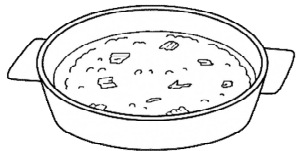
田づくり



田んぼに小さいわしの肥料をまいたことから田づくりと呼ばれ、豊作を願います。



【七草がゆ】



1月7日の朝に1年の健康を祈り、これらの七草を入れたおかゆを食べます。



【節分】

節分には豆をまきます。豆は霊力があると考えられ、災いや病気を鬼に見立てて豆をまくことで追い払い、福を呼び込みます。豆を年の数、もしくは年の数に1つ足して食べる風習もあります。

【ひな祭り】

ひな祭りでは、ひしもちやはまぐりのお吸い物を食べる風習があります。ひしちは赤（桃色）、白、緑のもちをかさ重ねたものです。桃やよもぎは邪気を払うと信じられてきました。はまぐりは対になっている貝とだけぴったりと合うことから、夫婦円満の意味が込められています。

★献立のお知らせ★

給食開始日について

保育所は1月8日（水）、小学校、中学校は15日（水）から給食の提供がスタートします。今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。本年もよろしくお願いいたします。



日本全国味めぐり

21日：いり鶏（九州北部）

福岡県など九州北部の代表的な郷土料理で、鶏肉と根菜などを甘辛く炒めて作ります。「がめ煮」、「筑前煮」とも呼ばれています。いり鶏は正月などのハレの日に食べることもあります。

28日：雑煮～お正月風献立～

正月などのハレの日に食べる汁物です。地域によってもちの形、しょうゆやみそなどの味付け、使う食材の違いなど、雑煮は100種類以上あるといわれています。北海道では、明治時代に全国から人々が集まった影響で、多種多様な雑煮が食べられています。今回は、しょうゆ味の汁に丸もちや鶏肉を入れて提供します。



世界の料理 29日：肉団子のクリーム煮～スウェーデン～

ケチャップ味や甘酢味など、世界では様々なミートボール料理がありますが、北欧のスウェーデンでは、「ショットプラー」といわれるミートボールのクリーム煮が定番の家庭料理です。スウェーデンでは、この「ショットプラー」にコケモモのジャムとじゃがいもをつけ合わせるそうです。スウェーデンのじゃがいも料理には、「ハッセルバックポテト」や「ヤンソンさんの誘惑」という料理があります。

