

ランチタイム

令和7年1月号

神戸市立明親小学校

おうちの人といっしょによみましょう。



新しい年を迎えました。ぜひいい年にしたいですね。1年間を健康で元気に過ごすための目標をそれぞれ立ててみましょう。1月には全国学校給食週間があります。学校給食の歴史をふり振り返り、その意義や役割をあらためて考える1週間です。

おせち料理の願いを知ろう!

おせち料理は、もともと季節の変わり目の節目に食べる料理のことです。しかし今ではお正月に食べる料理のことだけを「おせち料理」というようになりました。おせち料理には、それぞれ次のような願いが込められています。給食でも登場するのでお楽しみに。

たい



「めでたい」にかけて食べられる縁起のよい魚。

えび



長いひげが伸び、「腰が曲がるまで長生きできますよう」と願う。

こぶま
昆布巻き



「昆布」が「よろこぶ」に通じ、1年楽しく暮らせるように願う。

たつく
田作り・ごまめ



昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。

たたきごぼう



豊作になる年に現れるという、めでたい鳥(黒いつる)に似せて、豊作を願う。

くろまめ
黒豆



「まめ(元気)」に暮らせるようにと願う。黒は魔よけの色とされる。

かすのこ・さといも



「子宝に恵まれ、家が栄えるよう」と願う。

くりきんとん



富を願う金色のきんとんにめでたい「勝ちぐり」をあしらう。

だて巻き



昔の書物(巻本)に似ているので学業成就を願う。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間

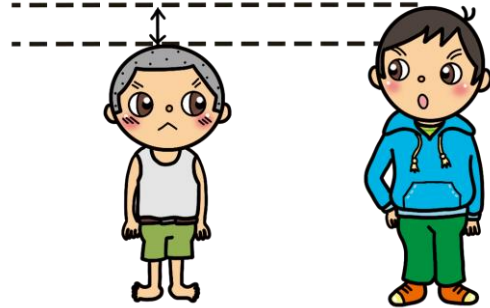


1月24日から 30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。

昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。



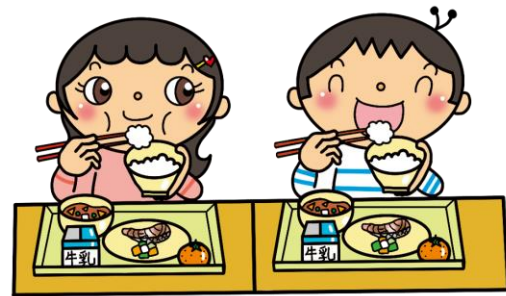
そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいの大きさだったといえます。



この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。



12月24日は学校が冬休みなので、1ヵ月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。



～1月こんだてより～

★正月料理「ぞうに」 1月9日(木)



「ぞうに」は、東日本では主に、四角いもちを焼いたすまし汁仕立て、関西では丸いもちを使い、白みそ仕立てにすることが多いです。四国ではあんこが入った丸もちを使ったり、東北では、きのこを入れたり、岡山では魚のぶりを入れる地域もあります。昔その土地で取れる食材を使ったので特徴のある雑煮になりました。給食では、すまし汁仕立ての「ぞうに」です。

★兵庫県の郷土料理「かすじる」 1月30日(木)



兵庫県は、酒用の米 酒米の産地として有名です。その酒米を使い、神戸市の灘・東灘区から西宮市のあたりでは六甲山からの地下水と六甲おろしの寒い風を利用し、おいしい日本酒が造られています。「かすじる」は、酒を絞った後に残る酒かすを使った温かい汁物です。