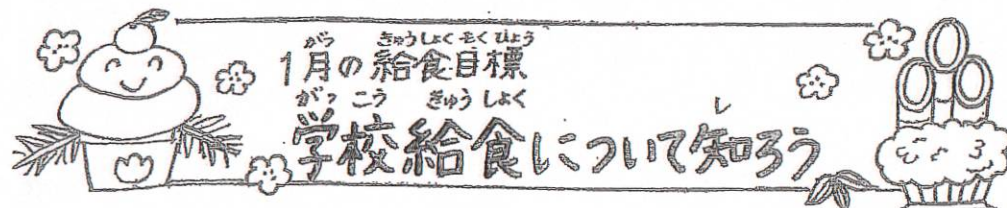
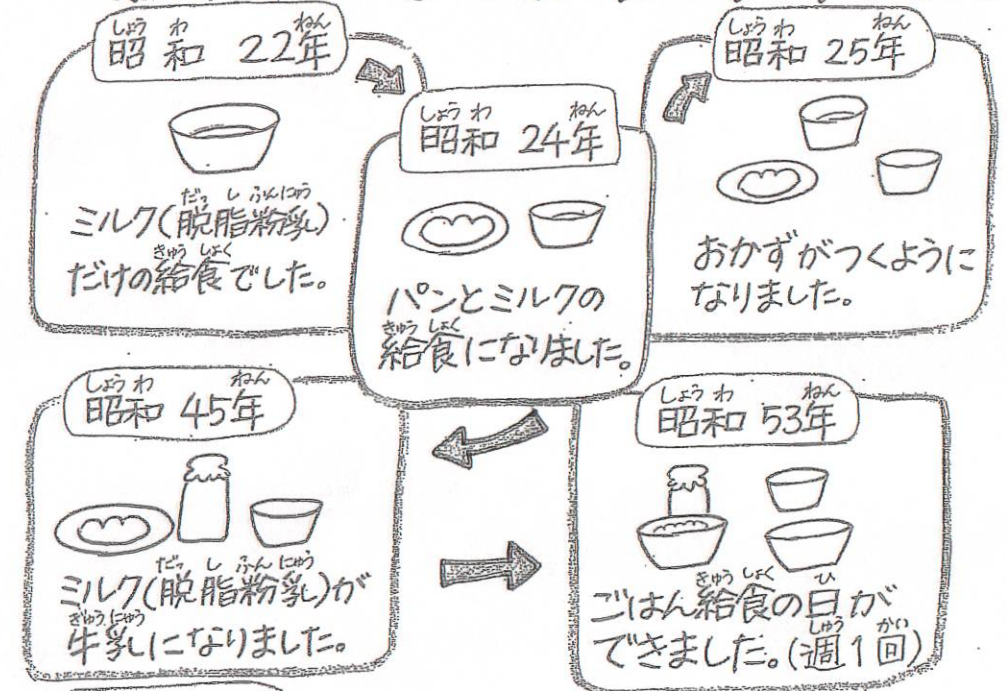


きゅうしょくだより

平成27年1月
京都市立花背小中学校



京都市の学校給食のうつりかわり



現在(今)

- ・ごはん給食が週4回になりました。
- ・いろいろな魚料理が出るようになりました。
- ・日本の伝とうてきな料理や世界のいろいろな国の料理も出てきます。



しょうがつ お正月の「おせち料理」には、家族の幸せや健康を願うなど様々な意味が込められています。1月の給食献立には「おせち料理」が登場しています。1月献立の「おせち料理」を紹介します。

20日(火)でした。

お正月の食べ物

煮しめ・ごまめ

煮しめ→ 農作物の収穫に感謝して作ります。いろいろな食べ物を1つのなべで煮るので、「家族がながよくむすばれますように」というねがいがこめられています。

←ごまめ 昔、いわしを田んぼの肥料にするとよい米ができました。米が「五万」とれたことから「五万米」とも書き、豊作のねがいがこめられています。

京風みそ汁



京都のぞう煮の持ちようである白みそを使っています。香りのよい「せり」も使っています。

22日(木)でした。

お正月の食べ物

黒豆

お正月に食べるおいおいの料理をおせち料理といい、その中の1つに黒豆があります。

黒豆には、この1年まめに(元気に)くませますようにというねがいがこめられています。

黒豆には、体をつくるたんぱく質が多くふくまれています。

27日(火)でした。

お正月の食べ物

紅白なます

赤いのにんじんと白いだいこんでお正月の「おめでたい」気持ちを表しています。

今日の「にんじん」は、色が赤く、あま味のある「金時にんじん」を使っています。

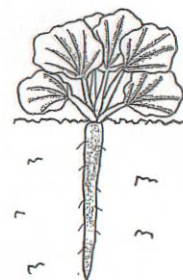
あまずっぱい味や、こうばしいごまのかおりを楽しんでください。



29日(木)

お正月の食べ物

たたきごぼう



ごぼうは、お正月に深く根をはって背ちます。このことから、たたきごぼうには、「細く長くしっかりとくませますように」というねがいがこめられています。

お味をしみこみやすくするためにすりこぎなどでごぼうをたたくので「たたきごぼう」といいます。また「開きごぼう」ともよばれ、運が開けるという意味もあります。



給食当番は、手指の消毒を忘れないようにしましょう！！

12時55分になったら、クラスごとに「ごちそうさま」をして、片づけをしましょう！