

# 1月 給食だより

平成28(2016)年1月  
志木市立志木小学校



新年あけましておめでとうございます

今年も楽しくて学びの時間になるよう工夫していきたいと思  
います。ご協力よろしくお願ひいたします。

## お正月料理の由来やいわれを伝えていきたいですね!

日本には四季折々の伝統的な行事や特別な日の行事の時に、いただく料理「行事食」があります。行事食は、自然の恵みに感謝し、人々によって守り継がれてきた食べ物や料理です。その行事食への思いを知り、理解することを通して、これからも大切に受け継いでいきたいですね。お正月は日本ならではの行事食がたくさんありますね。いくつかご紹介します。

**おせち料理**・五節句(1月・3月・5月・7月・9月)の日に食べるごちそうでした。その日は神様にお供えをし、家族揃ってそのお下がりをいただき、神様の恩恵にあやかります。その神様は大きな音や火が苦手です。ですから、できるだけ音や火を出すことを慎むために、保存の効く料理を作る必要があったのです。おせちは形式にとらわれるよりも新たな年を祝う心、家族の息災や繁栄を祈る心が、一番大切ですね。

- 黒豆・・・黒には魔除けの力があるのでその年の邪気を払い、マメに元気に働けるようにとの思いから。
- 伊達巻・・・大切な文書は巻物に装丁し家宝にしていたことから。知識が増えて勉強ができるように。
- 昆布巻き・・・喜ぶにつながり、楽しく暮らせるようにという願い。
- 数の子・・・卵の数が多きことから、子孫繁栄を願ったもの
- ごまめ(田作り)・・・いわしは昔、田んぼの肥料にもされたことから豊作を願ったもの。
- れんこん・・・穴が開いているので先がよく見通せて未来が明るいように。



**七草粥**・・・1月7日の朝に無病を祈って7種類の野菜を粥に入れていただきます。七草粥をいただくと邪気を払い、万病を防ぐと言われてい  
ます。お粥を出すのは大変なので、給食では15日に「七草汁」を出します。



**鏡餅**・・・お正月に神仏に供える丸くて平たい餅のことで、昔の鏡の形に似ていることから付いた名前です。橙は子孫が代々繁栄するよ  
うにという願いから上にのせられています。



**鏡開き**・・・1月11日には飾ってあった鏡餅を開く鏡開きが行われます。正月中に飾ってあ  
った鏡餅を割ると言うことは、その年の仕事始めを意味しました。(縁起を担いで『割る』を『開く』)というようになりました。)年神様へのお供え物をいただくことによ  
って、無病息災が約束されるという意味や食べ物を大切に作る心がけを見ることができま  
す。

**小正月**・・・昔の暦では1月15日が一年で一番初めの満月の日でした。その年の  
豊作を願う行事がよく行われます。小豆がゆを食べる習慣があります。そこで給食では15日に「ぜんざい」を出します。



## 24日から全国学校給食週間です!

明治22年



おにぎり 塩さけ 漬物

明治22年に山形県鶴岡市で始まった学校給食ですが、戦争がはじまり戦況が悪化してくると食料不足から中止されました。

戦後、学校給食が再開されたことを記念して、1月24日を「給食記念日」とし、全国的に30日までを「全国学校給食週間」としました。給食に携わる人々

の苦勞を知り、感謝の気持ちをあらわす日です。志木小学校の給食は昭和37年4月に開始されました。



### 志木小の給食週間のとりくみ

#### ①給食委員会の発表

児童集会で給食委員会の発表があり、みんなに「給食週間」のことを伝えます。今年は体育館の工事の関係で2月4日になりますが、調理員さんたちと一緒にクイズなどを通して、みんなで楽しく学ぶ場にします。

#### ②給食室からこんにちはクイズのとりくみ

その日の給食の献立について、毎日給食委員がお昼の放送をしています。読んでいるのは「きゅうしょくしつからこんにちは」です。いつも読んでいますが、この期間は特にじっくり向き合  
って、そこに載っているクイズにとりくんでもらいます。

#### ③おはようタイムのテレビ放送「いつもはみえない給食室」

1月21日のおはようタイムには、去年に引き続き校内テレビ放送で、普段は見られない給食室の様子や調理員さんの仕事の紹介をします。そして食べられることにも感謝して食べる子になっ  
てほしいという願いを込めてDVDを放映します。11月の「学校保健委員会」で、講師の品川明先生が下図の  
パワーポイントを使って「食を通した自然観と世界観」についてお話していただきました。私たち人は、感謝する対象が一番ある存在です。ヒ(日・太陽)フ(風・空気)ミ(水・海)ヨ(土・世)イ(稲・植物)ム(虫・一次消費者)ナ(魚・二次消費者)・ヤ(鳥)・コ(獣・高次消費者)があ  
ってこそ、ト(人・高次雑食消費者)は暮らしていけるのですから。「お陰様の心」を持って食事をいただきたいですね。

#### ④各地の郷土料理を学ぶ

埼玉県の郷土料理はもちろん、全国各地の郷土料理を普段から献立に盛り込んでい  
ますが、この時期には続けてとり入れています。志木小の先生のふるさとの味の紹介もあります。

#### ⑤心を育てるおもてなし会食

いろは遊学館の職員の方や学童の先生、調理員さん、担任以外の先生などをお客  
様としてお招きして、マナーを守って楽しく会食します。

昭和22年



トマトシチュー 脱脂粉乳

昭和27年



コッペパン ジャム 脱脂粉乳 鯉の竜田あげ せんきゃべつ

