

1月 給食だよ!

平成29(2017)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・・・「神様にお供えをし、家族揃ってそのお下がりをおいただき神様の恩恵にあやかる料理」で、「めでたさを重ねる」という意味で縁起を担ぎ重箱に詰めて出されます。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「まめ(まじめ)」に働き、「まめ(健康的)」に暮らせるようにとの願いが込められています。



田作り

いわしは昔田んぼの肥料にもされたことから、稲の豊作を願う気持ちが入められています。



昆布巻き

「よろこぶ」につながり、楽しく暮らせるようにという願いが込められています。



紅白なます

紅白のおめでたい色は水引を表し、紅白の組み合わせは平和を願う縁起物です。



数の子

たくさんの卵があるということから、子孫繁栄の願いが込められています。



れんこん

穴があいているので「将来を見通せて未来が明るいように」という願いが込められています。



海老

腰が曲がるまで丈夫という長寿の願いが込められています。



きんとん

「金団」と書き、その色から財産、富を得る縁起物とされています。

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16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することが見ることが出来ます。



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16日に「ぜんざい」を出します。



1月24日からが全国学校給食週間です!

明治22年



おにぎり 塩さけ 漬物

昭和22年



トマトシチュー 脱脂粉乳

昭和27年



コッパパン ジャム 脱脂粉乳
鯨の竜田あげ せんきゃべツ

昭和40年代



脱脂粉乳が牛乳に変わったり、袋入りソフト麺やα化米給食が出てきました。

平成29年



袋入りソフト麺ではなく煮込みうどんになり、学校でお米を炊いています。一汁二菜の献立が出ています。

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。今年の志木小の給食週間は、1月23日～27日です。

