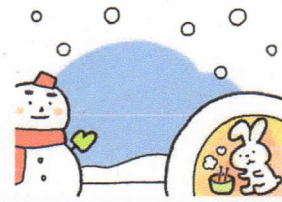


給食だより



12月



港区立赤坂中学校

今年も残りわずかとなりました。年末年始には、大晦日や正月などの伝統行事があります。行事の際に食べる行事食に込められた意味を考えてみましょう。

年末年始の行事食

12/22 冬至「南瓜」



とうじ
冬至は、1年の中で最も夜が長く、昼が短い日です。この日を境に日が長くなっていきます。冬至の日に南瓜かぼちゃを食べると、風邪をひかないと言われていいます。

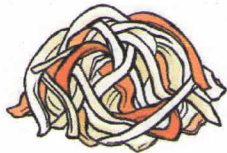
大晦日「年越しそば」



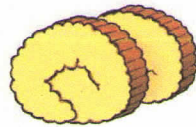
麺の見た目から「細く長く生きられるように」と願って食べます。また、そばは切れやすいので、災いや苦勞を切るといった意味もあるそうです。

お正月「おせち料理」

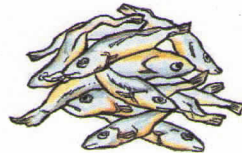
おせち料理は、「めでたさを重ねる」という縁起えんぎをかついで、重箱じゅうばこにつめられます。また、おせち料理のひとつひとつに、健康長寿けんこうちやうじゆや五穀豊穰ごこくほうじやう（農作物が沢山できること）などの願ねがいが込められています。



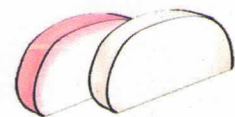
「なます」赤い色はめでたさ、白は清らかさをあらわします。昔から、紅白こうはくはおめでたい色とされていました。



だてまき
「伊達巻」形が巻物まきものに似ているので、『文化や知識が身に付くように』との願ねがいがこめられています。



たつくり
昔は乾燥させた鰯いわしを田んぼの肥料にしたので、この名になりました。ほうさくほうさくを願ねがう料理です。



「かまぼこ」半円の形かたちが日の出に似ているので縁起えんぎが良いとされています。

1/7人日(じんじつ)の節句「七草がゆ」



1月7日の朝には、「春の七草」を入れたおかゆを食べます。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(大根)のことです。7種の若菜の生命力をもらい、1年の健康を願います。

12月の献立紹介



12日(木)食育推進献立「東京都産の食材」

今年度第二回目の食育推進献立は「東京都産の食材」がテーマです。「八丈島産のトミメ」、「うど(立川市産など)」、「檜原村産のまいたけ」を使用します。

20日(金)行事献立「冬至」

「冬至の運盛り」といって、冬至の日に「ん」のつく食材を食べて縁起をかつぐ習わしがあります。20日の給食には「ん」のつく食材がいくつか含まれているので、探してみてください。

24日(火)郷土料理「高知県」

「こうしめし」は、ごはんにちりめんじゃこや岩のり、たくあんなどを混ぜた高知県の郷土料理です。高知県では、岩のりが旬を迎える頃(旧暦の大晦日あたり)に食べるので、「年越しめし」とよばれ、これが訛って「こうしめし」と呼ばれるようになったそうです。

★12月使用予定の特別栽培農産物★

10日(火)温州みかん、13日(金)サンふじ(りんご)、16日(月)洋なし

17日(火)早香(はやか)みかん、19日(木)サンふじ

※果物の生育や収穫状況により、使用する果物に変更となる場合があります。

2学期の給食は12/24(火)で終了です。

3学期の給食は1/9(木)から開始します。