

月	火	水	木	金
24日 麦ご飯 かぶのみそ汁 とうふ 20 あぶらあげ 5 じゃがいも 20 にんじん 10 かぶ 20 かぶのは 5 みそ 10 けずりぶし 1.7 みず 100 (乳)牛乳 1本 きゅうしよく はじまりこんだて	25日 (小麦・乳)コッペパン ポトフ ミニウィンナー 25 だいこん 20 たまねぎ 20 キャベツ 40 じゃがいも 20 にんじん 15 セロリ 1 ポークパイオン 5 しろワイン 1 ローリエ 0.01 タイム 0.01 こしょう 0.03 しお 0.4 小麦 うすくちしょうゆ 0.8 みず 45 (乳)牛乳 1本 小 ぼんかん	26日 麦ご飯 ほうれん草入りカレー とりにく 20 レンズまめ 10 じゃがいも 30 たまねぎ 35 にんじん 10 ほうれん草 10 ローリエ 0.02 プルーンビュール 8 小麦 カレールー 9 ウスターソース 1 なたねあぶら 0.3 みず 85 みかんジュース 1本 ホキフライに かけて たべてね	27日 (小麦・乳)パイパン たまご入り春雨スープ 小麦 やきぶた 20 卵 たまご 20 かんそうわかめ 0.5 りよくとうはるさめ 4 たまねぎ 20 チンゲンサイ 15 もやし 10 にんじん 5 おさけ 1 しお 0.1 こしょう 0.03 小麦 うすくちしょうゆ 3 チキンスープ 5.5 みず 100 (乳)牛乳 1本 タッカルビ	28日 麦ご飯 中華丼 ぶたにく 30 ちくわ 15 チンゲンサイ 15 はくさい 40 たまねぎ 25 にんじん 5 つちしょうが 0.5 コチジャン 0.5 おさけ 1 みりん 1 こしょう 0.02 しお 0.15 さとう 0.2 小麦 こいくちしょうゆ 1 トマトケチャップ 5 なたねあぶら 0.2 小麦 うすくちしょうゆ 1 しお 0.5 なたねあぶら 0.3 でんぷん 1 みず 15 (乳)牛乳 1本 ごはんといっしょに たべてね

月	火
31日 麦ご飯 すき焼き ぎゅうにく 20 とうふ 40 いとこんにやく 25 はくさい 45 たまねぎ 25 にんじん 5 しめじ 10 しろねぎ 5 おさけ 1 しお 0.1 さとう 4 小麦 こいくちしょうゆ 6 なたねあぶら 0.2 みず 20 (乳)牛乳 1本	ひじきサラダ とりほぐしみ 5 めひじき 1.2 ホールコーン 7 ミックスピーズ 5 むきえだまめ 5 さとう 0.7 小麦 こいくちしょうゆ 1.4 みりん 1.2 なたねあぶら 1 す 0.5

お雑煮について知ろう


お雑煮は、正月ならではの伝統的な日本料理です。なぜ正月にお雑煮を食べるのでしょうか。

また、地域によって餅の形や入れる具が違うと知っていますか。お雑煮の由来や地域による違いを学びましょう。

お雑煮の由来

昔、お雑煮は、ハレの日に食べる料理として、正月だけでなく、お祝いごとがあるときに食べられていました。

おみそか(12月31日)の夜にその土地でとれた食べ物を神様にお供えし、元日(1月1日)の朝にそのおさがりをお雑煮として食べていた風習が現在の正月にお雑煮を食べる文化になったといわれています。



地域による違い

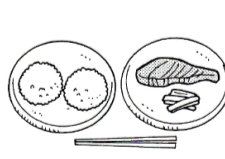
- 餅
東日本では角餅(四角い形をした餅)を使うことが多いのに対し、私たちが住む西日本では、丸餅を使う地域が多いです。丸餅には、角が立たず円満に過ごせるようにという意味がこめられているそうです。
- 味付け
関西周辺ではみそで味付けをすることが多く、その他の地域では醤油で味付けしたすまし仕立てのお雑煮をつくる人が多いです。
- 具
新潟県では鮭やいくら、広島県では牡蠣、香川県ではあんこの入った餅を入れるなどお雑煮に使う具材は地域によって様々です。

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。

毎日、何気なく食べている給食。みなさんは、給食がいつから食べられるようになったか考えたことはありますか。


また、どうして学校給食は必要なのでしょう。全国学校給食週間に、給食の歴史や役割について学びましょう。

明治22年



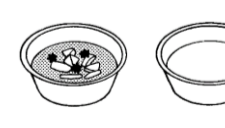
山形県のお寺にあった小学校で弁当をもってこることができない子どものために給食が始まりました。

戦争中(昭和16年ごろ)



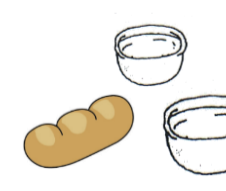
戦争がはげしくなると、食べる物が足りなくなったため、給食を続けることができなくなりました。

戦争後(昭和21年ごろ)




戦争が終わり、栄養不足の子どもの救うために、外国から送られた物資を使って、再び給食が始まりました。

昭和43年



交野市に初めて給食センターができ、給食が始まりました。

現在の給食



栄養のバランスを考えてだけでなく、行事食や季節の食べ物も盛りこまれています。給食を通じて、色々な食べ物を味わい、季節を楽しむ豊かな心が育つことを願って作られています。

食べる物がなくて苦しむ子どもたちを助ける役割から、子どもたちの心や体の成長を支える役目へと変わってきました。