



令和6年1月
春日部市立武里中学校

あっという間に冬休みが終わり、3学期が始まりました。3年生は高校受験までもうひと踏ん張りですね。今年も元気で、風邪を引かないように、冬休み中に崩れた生活や食習慣を、整えていきましょう。

給食室では、今年も安心・安全な給食を作っていきます。



全国学校給食週間とは・・・ 1月24日～30日



©少年写真新聞社2016

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

学校給食は、戦争により中断していましたが、アメリカのLARA等の物資援助で再開されました。昭和21年12月24日に給食物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」と定め、後に冬休みと重ならない1ヶ月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。

* 学校給食の始まり *

明治22年に山形県鶴岡町（現在鶴岡市）の市立忠愛小学校で、貧しい子どもたちを対象に無償で提供された昼食が、日本で最初の学校給食だと言われています。

当時の献立はおにぎり、塩さけ、菜の漬物などが出されていたといわれています。

あたら とし かん
新しい年もいい感じ!

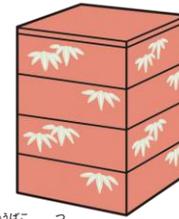
おせちにもまつわるエトセトラ



「おせち」は、かつて季節の変わり目「節句」に食べていた料理のことですが、のちに一番大切な節句である、お正月の行事食のことだけを指すようになりました。

ねん しあわ 1年の幸せを ねが 願って

「おせち」は新年の幸せを願って食べる行事食です。「めでたいことを重ねると」という願いも込め、重箱に詰められます。



かんたん に た 元旦は煮炊きを しないから...



お正月は家事を休んでゆっくりし、火事の原因になる火を使うこともできるだけ避けたいため、保存の利く料理が中心になりました。

わしょく わざ 和食の技が つまっている



おせち料理には、「煮物」「焼き物」「酢の物」「煮しめ」「刺し身」など、伝統的な和食の料理とその調理技法が数多く使われています。

おせちには おお 大きく しゅるい りょうり 5種類の料理



や もの 焼き物



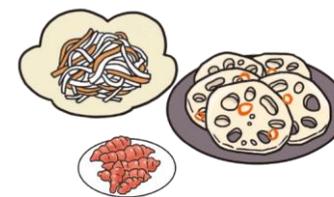
メインの料理になるよう、めでたい海の幸を使って焼き上げた料理です。たいやぶり、えびがよく用いられます。

いわ ざかな 祝い肴



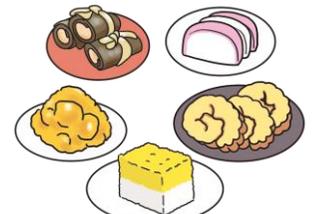
いわばおせちの“ミニマムアイテム”。黒豆と数の子に、田作り/たたきごぼうの三種が用いられることが多いです。

す もの 酢の物



食事の口直しとし、めでたい赤色に染めることもあります。紅白なますや酢れんこん、ちよろぎなどになります

くちと 回取り



昆布巻き、かまぼこ、きんとん、伊達巻き、錦玉子など甘みを効かせて調理したものです。

に 煮しめ



おめでたい由来の根菜を中心に一つの鍋で一緒に煮込むことから、家族が仲良く円満に暮らすことを願います。