

給食だより 12月

令和5年12月
枚方市立中宮小学校



今年も残りわずかとなりました。12月は冬至やもちつき、大みそかなど、昔から伝わる行事がたくさんあります。かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期でもあるので、しっかりと予防をして行事を迎えましょう。



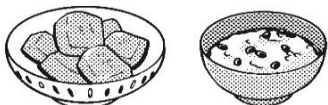
昔から伝わる行事を大切にしよう

冬至

冬至は、一年中で昼間がもっとも短く、夜がもっとも長い日です。この日を境に昼間が長くなっていくことから、太陽がよみがえる日も考えられています。かぼちゃや小豆がゆを食べたり、ゆず湯に入ったりする風習があります。

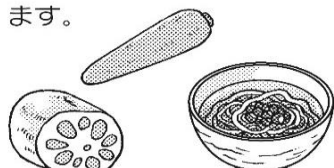
かぼちゃ・小豆がゆ

冬至にかぼちゃを食べるとかぜをひかないなどといわれています。小豆がゆの小豆は、赤い色が邪気をはらうとされています。



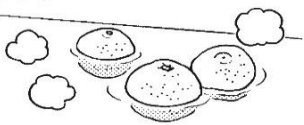
「ん」のつく食品

れんこん、にんじん、うどんなど、「ん」のつく食べ物を食べると幸運につながるといいうい伝えがあります。



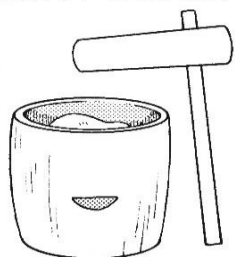
ゆず湯

ゆずを浮かべた風呂に入ると、かぜをひかないといわれています。ゆずには、血行をよくする効果があります。



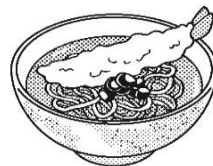
もちつき

正月に欠かせないもち（鏡もちなど）を年末につく行事です。蒸したもち米を、きねとうすですいてつくりまわります。12月25日から28日までに行うところが多いようです。29日につくのは「苦もち」、31日につくのは「一夜もち」として避けられています。



大みそか

みそか（晦日、三十日）は、月の最終日を指します。大みそかは、一年の最後の月の最終日であるため、大みそかといわれています。大みそかの夜に食べる年越しそばには、細く長い形から長寿を願う説や、金細工師が金粉を集めるためにそば粉を使ったことから、金運を願う説などがあります。



「じゃがいもポテトくん」

はせがわ よしふみ さく え
長谷川 義史 作・絵
しょうがくかん
小学館



こんげつ
今月の
おはなし給食

～どんなおはなし？～

じゃがいもの家族は北の国からや八百屋さんに行ってきました。みんな仲良く店先にならんでいましたが、次々といろいろなお家

に買われて行って離れ離れになります。一度は離れ離れになりますが…給食では12/11にじゃがいももちのおつゆを提供します。



材料 (5人分)

水煮大豆(粗く刻む) 50g
 たこ(うす切り又は1cm角) 75g
 たまねぎ(うす切り) 100g
 青ねぎ(小口切り) 25g
 米粉 50g
 澱粉 25g
 水 適量
 揚げ油 適量
 【タレ】
 こいくちしょうゆ 小さじ 1/2
 さとう 少々
 米酢 小さじ 2/3
 ごま油 少々

またね(豆・たこ・ねぎ)

チヂミのかき揚げ

～給食のこんだてより～

【作り方】

- ★の材料を全て混ぜ合わせる。
- 一口大にして165℃～170℃の油できつね色になるまで揚げる。
- フライパンに【タレ】の調味料を入れて、馴染むまで加熱する。
- ②に③のタレをかける。

またねチヂミは、令和4年度枚方市学校給食コンテスト「おかわりしたくなる豆料理」優秀賞作品で、梅葉西小学校の児童が考えてくれた料理です。またねの「ま」はまめ(大豆)、「た」はたこ、「ね」はねぎのことです。食べた人が「また作ってね」と言いたくなるような料理を考えてくれました。給食ではチヂミを焼く調理は難しいので、かき揚げにアレンジして提供します。

3学期はじめての給食は1月10日(水)からです。

給食エプロンやぼうしが破れたりゴムがゆるんだりしていませんか？
新学期が始まるまでに準備を整えておきましょう。

