



きゅうしょくだより

令和6年2月
小倉小学校

※おうちの人と一緒に読みましょう。

この寒さの中でも、子どもたちは朝から元気に活動しています。全国的にかぜやインフルエンザの流行が心配されるこの時季、外から帰ったときや食事の前には必ず手洗いうがいをしましょう。また、朝昼夕の食事をしっかりと、夜更かしをせず体をしっかりと休めて、体調を崩さないように気をつけましょう。



せつぶん 節分と ぎょうじしょく 行事食

節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けて、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。

<h3>イワシ</h3> <p>イワシを焼くおいて鬼を追い払います。イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	<h3>大豆</h3> <p>いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	<h3>恵方巻き</h3> <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=今年はどうぼくとう 東北東)を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
<h3>そば</h3> <p>年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	<h3>こんにゃく</h3> <p>体の中にたまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにゃく料理を食べる地域もあります。</p>	

じゃがいものポタージュ

材料(5人分)

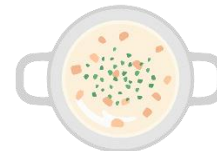
- ベーコン(1cm幅)・・・50g
- たまねぎ(うす切り)・・・250g
- じゃがいも(ゆでてつぶす)・・・100g
- じゃがいもペースト・・・150g
- ※じゃがいもを250gでも可
- パセリ(みじん切り)・・・2.5g
- 牛乳・・・100ml
- 生クリーム・・・大さじ1



- とりからスープ・・・大さじ2弱
- 塩・・・少々
- こしょう・・・少々
- 油・・・適量
- 水・・・300ml

《作り方》

- 鍋に油を入れて熱し、ベーコンを炒める。
- 玉ねぎを加え、塩こしょうをしてしっかり炒める。
- 水と とりからスープを加え、沸騰してきたら、じゃがいも、じゃがいもペーストを入れる。
- 牛乳、生クリームを入れて味を調え、パセリを散らす。



※給食の量を基準にしていますので、家庭で調理する時は調整してください。

線であつなこう! 冬の食べもの漢字 & 英語クイズ

冬に美味しい食べもののカードが並んでいます。漢字と英語のカードをそれぞれ線であつないでみましょう。

林檎		radish
蓮根		lotus root
鮎		oyster
白菜		apple
牡蠣		yellowtail
大根		chinese cabbage

こたえ
林檎—りんご—apple 蓮根—れんこん—lotus root 鮎—ぶり—yellowtail
白菜—はくさい—chinese cabbage 牡蠣—かき—oyster 大根—だいこん—radish

