

きゅうしょくだより

令和6年2月
枚方市立船橋小学校

※おうちの人と一緒に読みましょう。

今年の冬の寒さは例年に比べていかがでしょうか。この寒い朝でも子どもたちは、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時季です。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、朝昼夕と3回の食事をしっかりと、夜更かせず十分な睡眠時間を確保して体をしっかり休め、体調を崩さないように気をつけましょう。



節分と行事食

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年の始まりと考へ、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>イワシを焼くにおいて鬼を追い払います。イワシの頭はヒヤ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 ~給食のこんだてより~

<p>材料 (5人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>とりがらスープ・・・大さじ2弱</p> <p>塩・・・少々</p> <p>こしょう・・・少々</p> <p>油・・・適量</p> <p>水・・・300ml</p>	<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鍋に油を入れて熱し、ベーコンを炒める。 ②玉ねぎを加え、塩こしょうをしてしっかり炒める。 ③水ととりがらスープを加え、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。 ④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。

線でつなごう! 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つないでみましょう。

<h3>林檎</h3>	<p>ぶり</p>	<h3>radish</h3>
<h3>蓮根</h3>	<p>だいこん</p>	<h3>lotus root</h3>
<h3>鮎</h3>	<p>りんご</p>	<h3>oyster</h3>
<h3>白菜</h3>	<p>れんこん</p>	<h3>apple</h3>
<h3>牡蠣</h3>	<p>かき</p>	<h3>yellowtail</h3>
<h3>大根</h3>	<p>はくさい</p>	<h3>chinese cabbage</h3>

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