

給食だより 1月

日本には四季折々の行事があり、それにまつわる行事食があります。特に、新しい1年の始まりである正月は、その年の豊作や幸福をもたらす「歳神様（としがみさま）」を各家庭に迎える行事として、昔からとても大切にされてきました。行事食は地域や家庭によってさまざまですが、代表的なものをご紹介します。



受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知って作ったり、食べたりしましょう。



冬至^{あずき} (12/21)



かぼちゃ料理・小豆料理
かぼちゃや小豆を食べて邪気を払う。ゆず湯に入って身を清める風習もあります。

大晦日 (12/31)



年越しそば
そばのように細く長く生きられるようにと、長寿を願って食べられます。

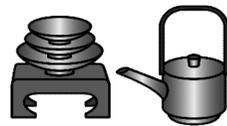
正月 (1/1~)



- 黒豆…健康
- きんとん…金運
- 伊達巻き…学業成就
- エビ…長寿
- 田作り…豊作
- れんこん…将来の見通し
- 里いも…子宝
- 数の子…子宝



お雑煮
もちの形をはじめ、味つけや具材など、地域によって大きく異なります。



お屠蘇
酒やみりんに漢方薬の「屠蘇散（とそさん）」を浸したものを。長寿を願い、若い人から順に飲みます。

鏡開き (1/11)



お汁粉
歳神様へ供えてあった鏡もちを小さく割り、お汁粉やお雑煮などに入れて食べ、1年の幸せを願います。

人日の節句 (1/7)



七草がゆ
7種類の若菜を入れたおかゆを食べ、1年の無病息災を願います。

小正月 (1/15)



小豆がゆ
邪気を払うとされる小豆入りのおかゆを食べ、無病息災を願う。
二中では14日に小豆を煮て、ぜんざいを作ります。

二十日正月 (1/20)



歳神様がお帰りになる日。残ったもちや正月料理を食べ尽くして正月を締めくくります。魚の骨やあらを使った料理を食べる所もあります。



全国学校給食週間

1月24日~30日

日本の学校給食の始まりは、明治22年までさかのぼります。山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある大督寺というお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子供たちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。

戦争が終わり、子供たちの栄養状態を改善するために、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）からの援助物資で学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とすることが定められました。昭和25年度からは冬休みと重ならない1月24日~30日の1週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食の意義や役割について理解や関心を高めることなどを目的に、毎年、全国各地でさまざまな行事が行われます。二中では25日に、地場産物を使った料理や給食の歴史にまつわる料理で行事食献立とします。

【1月25日 全国学校給食週間献立】

- *ごはん（安中米） *牛乳（群馬県産） *梅の香りサラダ（秋間梅林の梅）
- *さばの塩焼き…明治時代の初めての給食は、おにぎり、焼き魚、菜の漬物でした。
- *すいとんの味噌汁…戦争中は食糧難のため、すいとんのみ給食ということもありました。



Welcome lunch for the new ALTs

【1月26日】

二中では3人の新しいALTが活躍されています。1月はそれぞれの先生にちなんだ出身国アメリカの食べ物を給食に取り入れてみました。

- *背割りコッペパン *牛乳 *フランクフルト
- *チリコンカン…ノア先生はアリゾナ州、クロエ先生はテキサス州出身で、メキシコに近いことからアメリカのメキシコ風料理（テクス・メクス料理）が好物なのだそうです。チリコンカンはテキサス州で考案された料理ともいわれています。本来はとうもろこしで作る薄焼きパン（トルティーヤ）に包んで食べますが、給食ではコッペパンにはさんで食べてください。



アリゾナ州

テキサス州

オハイオ州

*コーンサラダ

サラ先生はオハイオ州出身。オハイオ州ではとうもろこしや大豆が多く栽培されていることから、とうもろこしと野菜をランチドレッシング（Ranch Dressing）で和えてサラダを作ります。ランチドレッシングはマヨネーズやサワークリーム、バターミルク、ハーブなどが入ったアメリカで人気のドレッシングです。