

12月20日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	青森
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
まんじろうかぼちゃ	茨城
ながねぎ	栃木
れんこん	茨城
ごぼう	埼玉
ながいも	青森
はくさい	茨城
しめじ	長野
キャベツ	東京
こまつな	東京
もやし	栃木
ゆず	高知
あおのり	愛知

12月22日の“冬至”に先駆け、今日の給食は一足お先に「冬至ほうとう」を入れた冬至の行事食となっています。

“冬至”とは1年で最も昼間（太陽が昇っている時間）が短い日であり、東京では夏至（昼間が一番長い）との時間差が約4時間40分もあるそうです。また、日本では昔から冬至にはかぼちゃを食べ、ゆず湯（ゆずの入ったお風呂）に入る風習があり、これは『ん』の付く食べ物（南瓜（かぼちゃ）・うどん・大根など）を食べたり、ゆず湯に入ると運気が上がり、風邪などの病気予防にもなるとされているからです。特に南瓜（かぼちゃ）は栄養があるため冬至によく食べるようになったそうです。ちなみに、ゆずのように香りの強いものには邪気（悪い運氣）をよせつけない効果もあるのだとか・・・。

2学期の給食も今日と明日で終わりです。今日もしっかりと残さず食べて、元気な体で2学期のラストを飾りましょう😊