

伝統的な行事食

～ お正月を彩る「おせち料理」～

「おせち料理」という言葉は、もともと「御節供料理」に由来しています。季節の変わり目とされる「節」には、神に供え物をしたり、宴を開いていました。その際に用いられた料理を「御節供料理」と呼んでおり、それが現代の「おせち料理」の語源となったのです。

現在では、お正月の節料理のことを指して「おせち料理」といわれるようになりましたが、そこには豊作を願い、感謝する人々の気持ちが込められ、受け継がれています。

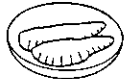
～ 「おせち料理」に込められた意味～

＜黒豆＞



1年の邪気をはらい、まめ(勤勉で健康に)に暮らせませすように。

＜数の子＞



子孫繁栄を願う。

＜ごまめ(田づくり)＞



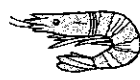
ごまめの材料のイワシの稚魚は、かつて田の肥料にしたことから、田づくりとも呼ばれ、豊作を願う。

＜きんとん＞



「金団」と書き、もとは金色の団子を指し、商売繁盛と金運を呼ぶように願う。

＜えび＞

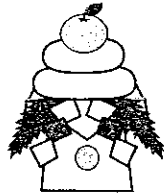


えびのように腰が曲がるまで丈夫に長生きができますように。



重箱に詰める理由は?

めでたさを「重ねる」という意味で縁起をかついだものである。



～ 1月11日は、鏡開き～

鏡もちを、新年を運んでくる年神様を迎えて、1年の五穀豊穡などを祈るためにお供えします。鏡開きは、お正月にお供えしていた鏡もちを下げて、お汁粉や雑煮などにして食べ、1年の健康と幸せを願う行事です。

リクエスト給食 アンケート結果

今月は☆1Cリクエスト給食☆です。リクエストの多いメニューを献立に入れました。リクエストメニューの登場日をお楽しみに♪

＜アンケート結果＞

＜票数＞

＜登場日＞

順位	メニュー	票数	登場日
1位	ゼリー	11票	19日,23日,27日
2位	果物	6票	10日,12日,20日,26日,30日
3位	あげぱん	4票	1月17日
	コーヒー牛乳		*
5位	焼き肉ピビンパ丼	3票	1月30日
	ジョア		1月30日

＜その他少数意見＞

うどん(1/19登場)、グラタン、ハンバーグ、カレーライス、ホットドック、キムチチャーハン、たらこスパゲッティ、ラーメン(1/12登場)、パナコッタ(1/17登場)、しょうが焼き、フルーツポンチ...等。

* のメニューは献立に加えられませんでした。ごめんなさい。

来月は、3A・3Bのリクエスト給食です。

今月の給食メニューから、「パインゼリー」をご紹介します。

料理名	食品名	一人分 可食量(g)	作り方
パインゼリー	水	50.0	① : 水と粉寒天を鍋に入れ、火にかけ、よく煮とがす。 粉寒天が溶けたのを確認してから、砂糖を加えて加熱する。
	粉寒天	0.4	
	砂糖	8.0	
	パインアップルジュース	25.0	② : ①に、パインアップルジュースを加えて加熱する。
	パイン缶詰(チビット)	15.0	③ : プリンカップに缶詰のパイナップルを入れて、②を注ぎ入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で保冷する。 * 出来上がりは、約90ccです。
	プリンカップ	1個	

＜1杯分 - : 55kcal＞

料理名の説明

＜回鍋肉＞

中国料理のひとつ。回鍋とは、鍋を回すことではなく、一度調理した食材を再び鍋に戻して調理することです。本来は、キャベツではなく、にんにくの芽を使います。しかし、日本に広められた際に、にんにくの芽の代わりにキャベツが使われたため、日本ではキャベツを使用した回鍋肉が食べられるようになりました。

＜パナコッタ(Panna cotta)＞

イタリア発祥の洋菓子のひとつ。イタリア語で「生クリーム(パナ)を煮た(コッタ)」という意味で、つるりとした口当たりのデザートです。

＜きつねうどん＞

そばやうどんに「甘辛く煮た油揚げ」を乗せたものを「きつねそば」「きつねうどん」と呼びます。これは、キツネの好物が油揚げだとされていることに由来しています。また、油揚げの色・形がキツネがうすくまる姿に似ているからだとされています。



＜あじの南蛮漬け＞

南蛮漬けは、から揚げに「南蛮酢(刻んだねぎと唐辛子を混ぜた甘酢)」をかけた(あるいは漬けた)料理。鶏肉、ワカサギ、アジ、イワシなどでも作られます。

＜ミネストローネ＞

主にトマトを使ったイタリアの野菜スープです。イタリアでは、使う野菜も季節や地方によって異なるようです。

学校給食のはじまりは?



毎日いただいている学校給食ですが、昔から今のように豊富な食材を使った給食ではありませんでした。

学校給食のはじまりは、今から123年前の明治22年。当時、経済的に恵まれず学校に行けなかったり、お弁当を持って来られなかったりする子どもたちが沢山いました。そこで、どんな子どもたちでも学校に通えるようにと、山形県鶴岡市のお寺の中に忠愛小学校という学校ができて、日本ではじめての給食が出されるようになりました。