

Main menu table with columns for date, day, menu items, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Carbohydrates).

◎こんだてひょうをみて、ひにち○マークのあるひは、わすれないでせいけつな「はし」をもってきてください。

◎きじゅんちは、もんぶかがくしょうからでている「がっこうきゅうしょくじっしきじゅん」をもとにしています。

◎こんげつへのいきんちは、3、4ねんせいをきじゅんにしたものです。

Summary table for energy, protein, fat, and carbohydrates per meal.

●2日(月) <おこと汁>

12月8日と2月8日を「事八日」といいます。この日に「おこと汁」という味噌汁を食べて健康を願う、農作物の収穫を願う習わしがあります。

●6日(金) <のっぺい汁>

のっぺい汁は、佐賀県の郷土料理です。「のっぺい汁」や「ぬっぺい汁」と呼ばれることもあります。

●18日(水) 冬至献立

冬至は、1年のうちで最も昼(日の出から日没まで)の時間が短く、夜が長い日です。次ぎ日からだんだんと昼の時間が長くなることから、昔の人は冬至を『太陽がよみがえる日』と信じていました。

大切なお知らせとお願い

- 献立内容は、都合により変更する場合があります。
献立表のおもな材料表記は、食物アレルギーのための表記ではありません。
食物アレルギーのある方は必ず「食品材料一覧表」でご確認ください。

笑顔のある食卓で心とからだの栄養補給。毎月19日は「食育の日」です。
魚には骨があります。注意して食べましょう。
給食はよくかんで食べましょう。
食器は大切に使いましょう。

給食たより



浦安市千鳥学校給食センター
令和6年度 冬号

年末年始は、行事食に触れる機会に！

外国の行事が楽しいイベントとして定着する中、日本で古くから受け継がれてきた伝統行事や行事食に触れる機会が少なくなっています。学校では、給食を通して伝統的な食文化を学べるようにしていますが、年末年始は給食がありませんので、ご家庭で行事食や郷土料理を味わい、「ふるさとの味」や「わが家の味」を伝える機会にしてみたいかがでしょうか。

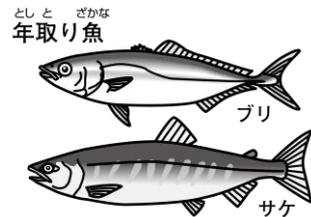
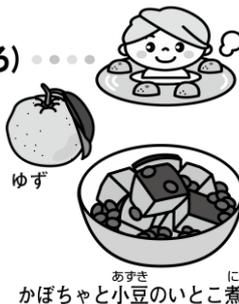
年末年始の行事と行事食

大晦日 (12月31日)

1年の締めくくりとなる日。今年の苦労を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。年取り魚は地域によって異なりますが、ブリやサケが用いられます。

冬至 (12月21日ごろ)

1年で最も昼が短く、夜が長くなる日。ゆず湯に入って身を清め、かぼちゃや小豆を食べて邪気をはらい、無病息災を祈る風習があります。



正月 (1月1日～)

1年の始まりとなる日。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いをします。

おせち料理

一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



人日の節句 (1月7日)

五節句の一つで、春の七草を入れた七草がゆを食べ、邪気をはらい、無病息災を願います。



春の七草

- ◆セリ◆ナズナ
- ◆ゴギョウ◆ハコベラ
- ◆ホトケノザ
- ◆スズナ◆スズシロ

小正月 (1月15日)

邪気をはらう小豆を入れた「小豆がゆ」を食べる風習があります。また、「左義長」「どんど焼き」などと呼ばれる火祭りが各地で行われます。

