

給食だより

富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会
令和7年1月発行

2月 献立掲示板

正月と雑煮

正月は新年最初の月をさします。お正月の行事は、新しい年の豊作や無病息災を願い、新しい年に家にやってくる年神様をお迎えしてもてなす行事でした。正月料理のひとつに雑煮があります。ももとは年神様にお供えしたもちを元日の朝一番にくんだ水で煮たそうです。お雑煮は地域や家庭によって味付けも具材もいろいろと違いがあります。



おせち料理

年の初めを祝い、一年間元気に過ごせるように、縁起をかついだ料理を食べます。お正月前に準備するため、保存のきく料理が多いのも特徴です。いつも忙しく食事を作ってくれている方たちを、お正月の間だけでもゆっくりと休ませてあげようという思いが込められています。



栗きんとん

漢字で金団と書きます。お金に困らないように。



伊達巻

形が巻物に似ているので、知識豊富になるように。



黒豆

まめによく働けるように。



紅白なます

水引を表しているときれ、めでたい。



昆布巻き

こぶはよろこぶに通じるとかけて。



田作り

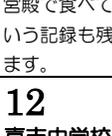
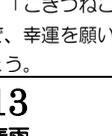
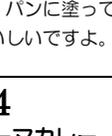
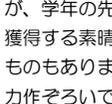
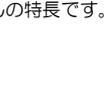
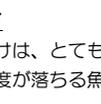
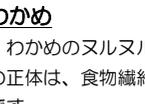
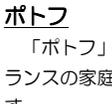
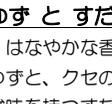
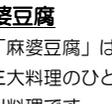
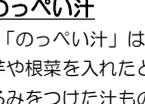
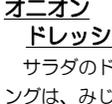
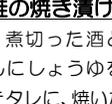
カタクチイワシを田畑の肥料にしていたことから、五穀豊穡を願って。



ノロウイルスに注意

低い温度と乾燥に強いため、冬場に感染しやすいウイルスです。少量のウイルスでも感染してしまうため、簡単に感染してしまいます。食事の前、帰宅後の手洗いをきちんと行う、人がたくさんいるところではマスクつける、など日頃から感染予防しましょう。また、食品についてのウイルスは、85℃1分以上の加熱で死滅できます。食品はしっかり加熱してから食べましょう。



月	火	水	木	金
3 万博献立 アメリカ合衆国 アメリカでは、移民と先住民の食文化が混ざりあった郷土料理が数多くあります。 	4 みぞれ 雪と雨が同時に降ることを、みぞれといいます。すりおろした大根を雨混じりの雪に見たてて「みぞれ」と呼びます。 	5 トッポギ 「トッポギ」の歴史は古く、米で作られた餅は三国時代から食べられていました。朝鮮王朝の王様が宮殿で食べていたという記録も残っています。 	6 初午献立 初午(2月最初の午(うま)の日)は2月6日です。この日に、いなり寿司や団子を食べる幸運を祈ります。「こぎつねご飯」で、幸運を願います。 	7 マッシュポテト ジャがいもをゆでてすりつぶした料理です。塩こしょうとノンエッグマヨネーズで味付けしてあるの。パンに塗ってもおいしいですよ。 
10 西京焼き 味噌には、たんぱく質を分解する酵素があります。魚や肉に味噌を塗りこむとやわらかくなります。 	11 建国記念の日 	12 喜志中学校 生徒献立 1年生がひとりずつ給食の献立を考案してくれました。投票で選ばれた献立から選出しましたが、学年の先生賞を獲得する素晴らしいものもありました。力作ぞろいでした！ 	13 春雨 給食では、じゃがいもやさつまいもを原料にした春雨を使っています。あのモチモチした食感はいものでんぶんの特長です。 	14 キーマカレー 今回の「キーマカレー」には、大豆から作られた大豆ミートをつかいます。サステナブルな食材として注目を集めるプラントベース食品でもあります。 
17 ほっけ ほっけは、とても早く鮮度が落ちる魚です。そのため、産地の北海道以外では刺身を食べる機会ほとんどありません。 	18 わかめ わかめのヌルヌルの正体は、食物繊維です。食物繊維は腸内を掃除してくれます。 	19 ポトフ 「ポトフ」は、フランスの家庭料理です。「pot(ポー)」は鍋や壺、「feu(フ)」は火という意味があります。 	20 ゆずとすだち はなやかな香りのゆずと、クセのない酸味を持つすだちのしぼり汁で塩ポン酢を作り、野菜を和えます。 	21 麻婆豆腐 「麻婆豆腐」は世界三大料理のひとつ四川料理です。冬は体を温めるため、夏は食欲がでるよう香辛料が好まれます。 
24 振替休日 	25 のっぺい汁 「のっぺい汁」は里芋や根菜を入れたとろみをつけた汁ものです。体を温めてくれますよ。 	26 オニオン ドレッシング サラダのドレッシングは、みじん切りにした玉ねぎをじっくりと炒めて作ります。 	27 鮭の焼き漬け 煮切った酒とみりんにしょうゆを加えたタレに、焼いた鮭を熱いうちに漬け込みます。 	28 いか いかは人の温度でやけどしてしまうほどデリケートです。そのため漁師さんはなるべく素手で触らないよう丁寧に扱います。 