



もいもいっうしん

令和3年
1月号



あけましておめでとうございます。新しい一年が始まりました。今年も、給食を通して
たくさんの方の事を知ってもらえるように、さまざまな話題を届けていきます。今年もよろしく
お願いします。



しょうがつりょうり

正月料理



お正月は、新しい1年の幸せや健康、豊作をもたらしてくれる「歳神様」をおむかえする
行事です。お正月に食べるおせち料理やお雑煮は、もともとは歳神様へのお供えであり、神様
と同じものを一緒にいただくことで、その力が受けられると考えられていました。

おせち料理



願いをこめ、縁起の良い食べ物を使
います。料理を作る人がお正月の
3日間くらいは休めるようにと、冷めて
もおいしく保存のきく料理が作られ
ます。

鏡もち



昔は、鏡に神様が宿ると考えられて
いました。鏡に形を似せて作ったもち
を重ねたものが鏡もちで、歳神様へお供
えします。

お雑煮



お雑煮は本来、元日の朝に初めてくむ「若水」
を使い、歳神様へお供えした食べ物やもちを煮て
作られたものです。神様の力をいただくという
意味がこめられています。

1月13日(水)正月献立

- ごはん
- すまし雑煮
- ぶりの照り焼き
- 煮しめ
- 牛乳



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん

全国学校給食週間 (1月24日~30日)



全国学校給食週間は、昭和25年度(1950年度)から始まった取り組みで、学校給食
への理解や関心を深めるための期間です。学校給食は、もともと、貧しい子どもたちの栄養
状態を改善させるためのものでした。しかし今では、望ましい食習慣や食に関する正しい
知識、それを実践する力を身につけるための役割へと大きく変わってきています。

「地場産」

期間中の献立は、テーマを考え作成しています。今年
は「地場産」です。富田林市で作られた野菜をたくさん使い、給食
を通して富田林市についてもっと知ってもらおうと考えていま
す。白菜や大根など冬が旬の野菜や、富田林市の名産である
えびいもなど、地元で作られた野菜を紹介していきます。

1月の給食に使用予定の富田林産の野菜

