

1月

給食だより



吉川市イメージキャラクター
なまりん

令和4年1月
吉川市学校給食センター

冬休みが明け、3学期がスタートしました。風邪をひきやすい時期なので、体調に気を付けながら残り3か月、今の学年での思い出を作っていきます。



本来、節分とは「季節の変わり目」という意味で、春・夏・秋・冬と年に4回あります。今では節分といえば、立春の前日を指します。立春を迎えると暦の上では冬が終わり、春になります。

季節の節目には福だけでなく、鬼や災いも訪れると言われてきました。その災いを防ぐ風習のひとつが【魔除け】として飾られてきた【柊 鱒】です。焼いた鱒の頭を柊の枝にさして作ります。鱒の臭いで鬼を寄せ付けず、柊の棘の痛さで鬼を追い払うと言われています。

なぜ豆まきをするのだろう？



昔は「立春」を一年の始まりとしていました。

大豆には、穀物の霊が宿っており、その力が鬼を退けると考えられていたため、年の終わりとなる節分には、人に災いをもたらす鬼を追い払うために豆まきをしました。

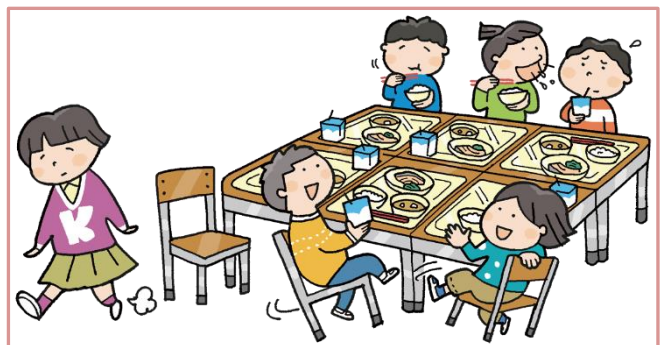
皆さんも「鬼は外、福は内」と唱えながら大豆をまいて鬼を追い払いましょう。豆まきの後は自分の年の数だけ豆を食べて、一年の無事を祈るという風習があります。

知っていますか？ 食事のマナー

× マナー違反はだーれだ ×

右の絵の中にマナー違反をしている人が4人います。

だれがどんなマナー違反をしているのかを考えてみましょう。



『マナー違反はだーれだ』の答え

①奥の真ん中の席の人は口の中に食べ物が入ったまま

話をしていますね。

口の中の食べ物が見えたり飛んだりしてしまいます。

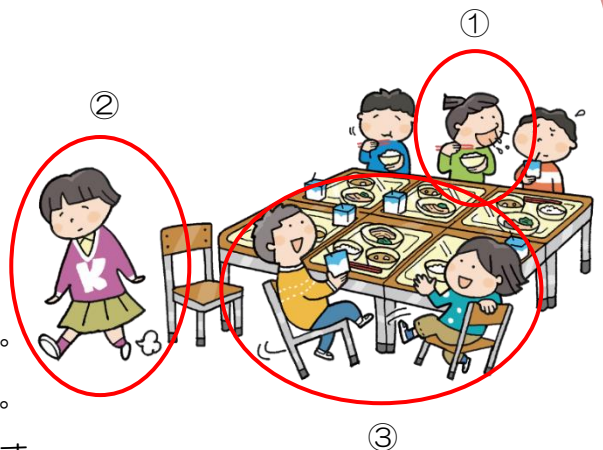
②手前の左側の人は食事中に立ち歩いていますね。

周りの人も気になって落ち着かなくなってしまう。

どうしてもの場合以外は立ち歩かないようにしましょう。

③手前の右側と真ん中の席の2人はいすを揺らしています。

後ろに倒れるととても危険です。



給食のレシピ紹介

★【柊鰯】にちなんで、節分の日献立で登場する、【鰯の蒲焼き】を紹介します。

行事食だけでなく、いつもの給食でも食べやすいとご好評いただいています。



【鰯の蒲焼き】（5人分）

★材料

鰯開き 5枚
片栗粉 適量
揚げ油 適量

☆

醤油 大さじ1と1/4
砂糖 大さじ2
和風だし 少々
一味唐辛子 お好みの量
水 大さじ1弱

★作り方

- ①鰯の水気を切り、片栗粉をまぶす。
- ②①を油で揚げる。
- ③☆の調味料を合わせ、火にかけて軽く煮詰める。
- ④③で出来たタレに②を入れ、からめて完成。



保護者のみなさまへ

☆7大アレルゲン除去献立について ※必ずお読みください。



学校給食では7大アレルゲン除去献立の提供を実施しています。学校給食で実施する7大アレルゲン除去献立は、文部科学省により作成された『学校給食における食物アレルギー対応指針』に基づいて行いますので、調味料などに微量に含まれる食品に関しては除去の対象外となります。

また、給食で使用する食材料については、同じ食品であっても異なるものが使用される場合があります。毎回必ず献立表に記載された使用食材料の詳細な情報についてご確認ください。