

給食だより 1月号

長岡京市立長岡第七小学校
令和4年1月12日

新しい年になりました。今年も安心安全な給食を毎日届けられるように努めてまいります。給食室一同、どうぞよろしくお願いいたします。

年末年始は、生活習慣が乱れやすく、食べ過ぎや運動不足になりやすい時期です。規則正しい食生活を心がけるとともに、体を動かすことも意識しましょう。さらに感染症予防のための手洗いうがい、マスク着用、人混みを避けるなどを行い、元気に過ごしましょう。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

日本の学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町で始まったとされます。毎年1月24日から30日の一週間は全国学校給食週間として給食に感謝し、給食に関する様々な取組が行われ、給食について改めて考える期間となっています。

今年度の本校の給食週間は1月24日～28日です。今年の給食週間のテーマは、「日本全国の味を楽しもう!」です。新型コロナウイルス感染症により、以前に比べて外出したり、旅行したりということが難しくなっています。そのような中ですが、全国の名物や郷土料理などを給食で味わい、旅行気分を味わってほしいと考えました。楽しみにしてください。詳しくは、給食週間特別号でお知らせします。

～給食週間中に登場する給食メニューの紹介～

黒糖蒸しパン

【材料:5人分】

小麦粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1と1/4
黒砂糖	50g
塩	少々
水	100ml
アルミカップ	

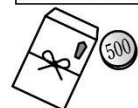
【作り方】

- ※小麦粉、ベーキングパウダー、黒砂糖、塩はふるっておく。
1. ふるった粉類に水を加えて混ぜる。
 2. アルミカップに生地を入れて蒸す。(約15分)

日本の行事と「もち」

正月の鏡もち、ひな祭りのひしもち、端午の節句の柏もちやちまきなど、日本の行事食に「もち」や「もち菓子」は欠かせません。家庭で行事食を作って食べる機会は減っていますが、「もち」や「もち菓子」は手軽に買って食べることもできます。行事にちなんだ食文化を大切に受け継いでいきたいですね。

お雑煮 (正月) 	はなびらもち (正月) 	鏡もち (正月・鏡開き) 	ひしもち (ひな祭り) 	ぼたもち・おはぎ (春と秋の彼岸)
主に東日本では角もち、西日本では丸もちが使われます。	桜もち、花見だんご (桜開花のころ) 	柏もち、ちまき (端午の節句) 	月見だんご (十五夜・十三夜) 	亥の子もち (旧暦10月の初めの亥の日)



お年玉は、もともと「お金」ではなく「もち」でした。「歳神様」という新年の神様からの贈り物として、お供えの「もち」を子どもたちに分け与えたことから始まった習慣です。

学校給食の主な食材の産地をお知らせします。

*食材の入荷状況等都合により変更になる場合もありますのでご了承ください。

～1月の主な食材の産地は以下のとおりです。(資料提供(財)京都府学校給食会)

米 京都(キヌヒカリ)	人参 長崎他	じゃがいも 北海道他	さわら 京都
麦 福井	にんにく 青森	にら 高知	さば 京都
玄米 北海道、佐賀、福岡	たまねぎ 北海道他	ごぼう 栃木他	
牛乳 京都	パセリ 香川他	里芋 愛媛他	大豆 北海道
	しょうが 高知	聖護院大根 京都	
牛肉 北海道他	セロリー 長野他	もやし 岐阜	
豚肉 愛知他	切干大根 宮崎	(原料豆 中国)	
鶏肉 京都	金時にんじん 香川他		
鶏卵 京都			
	長岡京市地元産	ねぎ、大根、白菜、小松菜	
		キャベツ、ほうれんそう、花菜	