

# いただきます

2月3日は節分です。節分には、豆まきをする風習があります。2月2日(金)の給食では、福豆といわしの煮付けが登場します。福豆といわしを食べて体の中から鬼を追い払い、病気に負けない体を作りましょう。



節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。

<p><b>イワシ</b></p> <p>イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。イワシの頭はヒラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	<p><b>大豆</b></p> <p>いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	<p><b>恵方巻き</b></p> <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=今年(東北東)を向いて食べるというものが、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
<p><b>そば</b></p> <p>年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	<p><b>こんにゃく</b></p> <p>体の中にたまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにゃく料理を食べる地域もあります。</p>	

## きゅうしょくしゅうかん と く 給食週間の取り組み

「給食を作っている人たちに感謝の気持ちをつたえよう」「日本全国の味を楽しもう」

1月22日(月)~1月26日(金)は給食週間でした。毎朝早くから給食をつくったり、午後には食器や調理器具を洗ったりしてくれている調理員さんに、感謝の気持ちを伝える手紙を書いてもらいました。2月に給食委員さんが代表して届けてくれます。また、日本のいろいろな地域の食材を使った料理や、郷土料理を知り、給食で味わいました。



給食委員さんが、調理員さんにインタビューをしました!



22日(月)大阪府



23日(火)徳島県



24日(水)長野県



25日(木)宮城県



26日(金)鹿児島県



## ねんせい かんが こんだて 6年生が考えた献立

6年生が、2学期に家庭科で給食の献立を考える学習をしました。「あなたも栄養士になってみよう!」と題して、栄養バランスや価格面、旬の食材などに配慮しながらグループごとで献立を作成しました。授業の最後に献立発表会をして、児童のみなさんが選んだ献立の中からいくつかを組み合わせたものが、2月の給食に登場します。

2月8日(木) 6年2組

- ごはん
- 牛乳
- 味付けのり
- はまちの竜田揚げ
- 大根のみそ汁

ひじきで栄養満点のメニューです。あんかけ厚揚げはもやしを使って価格にも配慮してくれました。

2月20日(火) 6年1組

- こくとうパン
- 牛乳
- マカロニグラタン
- コンソメスープ

冬の食材がたくさん入った献立です。味付けのりもごはんがよく進むそうですね。

2月15日(木) 6年3組

- ひじきごはん
- 牛乳
- あんかけ厚揚げ
- 糸寒天の中華風スープ

冬にぴったりのホワイトソースのグラタンです。真だくさんで栄養もたっぷりです。

## 給食では「地産地消」を推進しています!

「地産地消」という言葉をご存じですか? 地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

### おもな食材と産地 ~資料提供:(公財)京都府学校給食会~

じゃがいも	北海道 他	にんにく	青森
にんじん	京都 他	キャベツ	滋賀 他
たまねぎ	北海道 他	大根	徳島 他
にら	高知	白菜	滋賀
ほうれん草	京都 他	ねぎ	京都 他
セロリー	静岡 他	小松菜	京都 他
土生姜	高知	もやし	岐阜
パセリ	静岡 他	花菜	京都 他

今月の向日市産野菜  
ねぎ・大根・白菜・キャベツ

牛乳	全農(南丹市八木町)	米	京都府産
牛肉	北海道 他	いわし	国内
豚肉	鹿児島 他	さば	国産
豚ひき肉	京都	あじ	長崎
鶏肉	長崎 他	はまち	日本海

※食材の入荷状況等により変更になる場合がありますのでご了承ください。