

平成 31 年 1 月 大山崎小学校

新年の健康や幸せを願うを設力以下の



新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にして きた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」(年神様・ 歳徳神・正月様ともいう)をお迎えするため、大掃除をして家を 清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の 健康や幸せを願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった 正月料理を食べます。正月料理の内容は地域や家庭によってさま ざまですが、縁起の良い食材が使われるのが特徴です。

おせち料理の種類と込められた願い











まめ(まじめ)に働き、まめ(健康) に暮らせるように。



卵(子)の数が多いことから、子 宝に恵まれ代々栄えるように。

小魚を田んぼの肥料にしたことか

ごぼうの根は地中深く張ることから、

家族・家業が土地に根を張り揺ら

ら、豊作を願って。

がないように。



巻物(書物)に見立て、知識や 教養が身につくように。





神型な色を表す。 黄金に見立て、金運に恵まれるよ

赤は魔よけ、めでたさ、白は清浄、



「よろこぶ」の語呂合わせで縁起 を担いだもの。



腰が曲がっている様子から、腰が 曲がるまで長生きできるように。



プリやサケ、タイなどを用い、縁起 を担ぐ。



お祝いの水引を表し、縁起を担い



穴から向こうが見えることから、将 来の見通しがきくように。



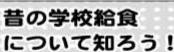
親いもに子いもがたくさんつくことか ら、子宝に恵まれるように。



大きな芽を伸ばすことから、芽が 出るように、

1月24日~30日

全国学校給食週間は昭和25年度から始まった取組で、毎年、学校給食への理解や関 心を深めることを目的に実施されます。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢え から救い、栄養状態を改善させるためのものでしたが、現在では役割が大きく変わり、 子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身につけるための 重要な役割を担っています。本校では、1月21日から25日に給食週間を実施する予定 <u>⊿</u>♦ 🚳 🔻 🔊 🐽





昭和 25(1950)年~

アメリカから寄贈された小

麦粉でパンが作られ、パン・ミ

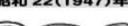
ルク・おかずの給食が始まる。

◆くじらのみそケチャップあえ

明治 22(1889)年~









日本で最初と言われていま す。メニューは、ごはんと魚や 野菜を中心としたものでした。

昭和 38(1963)年~





ソフトめんが開発され、脱脂 粉乳から牛乳へと切り替えが

昭和 22(1947)年~



脂粉乳、かんづめなどを使い、 給食が再開される。

昭和 51(1976)年~





米飯給食が正式に始まり、カ レーライスや炊き込みご飯な どメニューの幅が広がった。

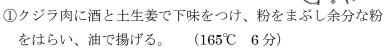
材料(4人分)

クジラ肉……160 g 酒……小さじ1 十牛姜……少量 でんぷん…適量 小麦粉……滴量

油……滴量 さとう……小さじ2 赤みそ……10g ケチャップ…20g

水……小さじ2

作り方



②さとう、赤みそ、ケチャップ、水を煮立て、揚げたクジラ 肉をからめる。

昭和30年代のクジラ肉は、牛肉や豚肉よりも安く、手に入 りやすい食材でした。今は、調査捕鯨でとれたクジラ肉を給 食用に使っています。

◆にびたし

材料(4人分) ほうれん草……40g もやし…… 120g はくさい…… 160g 油揚げ……40g

さとう……小さじ 1/2 しょうゆ…小さじ2 削り節……少量 水……大さじ2

作り方



②だしに調味料を加え、油揚げを煮る。 ③野菜を加え仕上げる。

昔の給食をイメージしたメニューです。



