

令和5年12月22日
横浜市立根岸小学校
校長 杉山真理子
栄養職員 佐藤美奈里

給食だより 12月

今年も残すところあと1週間となりました。寒さが一段と厳しさを増してきています。寒くなると免疫力が下がり、風邪を引きやすくなります。明日から冬休みに入りますが、新年からも元気に登校できるように、休み中も生活リズムを整えていきましょう。

年末年始の行事食

行事食とは、季節折々の行事やお祝いの日食べる特別な料理のことです。それぞれの旬の食材を使うことが多く、地域によって材料や調理法が変わるのも特徴です。今回は年末年始の行事食について紹介します。

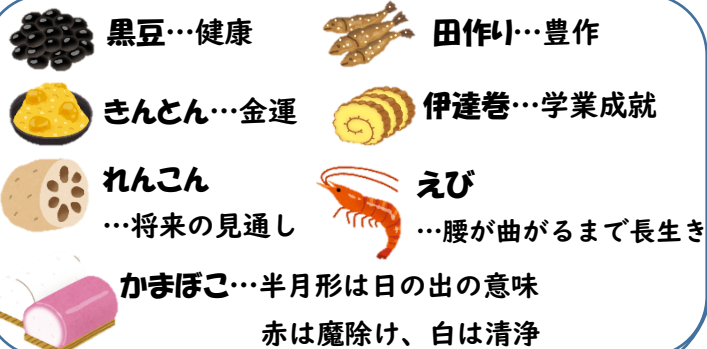
年越しそば (12/31)

江戸時代に定着した風習です。そばはほかの麺類よりも切れやすいことから「一年の苦労を断ち切る」という意味で、大晦日の晩、年を越す前に食べます。



おせち料理 (1/1)

おせち料理は“めでたさを重ねる”という意味で縁起をかつぎ、重箱に詰めて出されます。おせち料理は地方や家庭ごとに中身は様々です。



12月の献立について

- 旬の食品を多く取り入れました。
(こまつな、はくさい、だいこん、かぶ、ほうれんそう、みずな、りんご、みかん、ゆず、さば、たら)
- 冬至(12月22日)にちなんだ食品を使った献立を取り入れました。(たらちり、かぼちゃのそぼろあんかけ)
- 体が温まる献立を多く取り入れました。(たらちり、つみれ汁、みそ汁、ほうとう、かぶのスープ煮、肉だんごとはくさいのスープ、ホワイトシチュー、ボルシチ)

12月1日 150周年特別メニュー

1日（金）に根岸小の独自献立を行いました。150周年を記念して、給食委員で意見を出し合い「けんちんうどん」を取り入れたメニューを考えました。当日は想像を上回るほど大好評で、残食は12月の中で一番少なかったです。来年度も児童主体で献立作成ができたかと考えています。



「祝」の文字入りの
なるとを使用しました。



うどんは異物混入が
ないように、一袋ずつ丁寧に
開封していただきました。



「ねぎし小」だから、「ねぎ」たっぷり
で！というリクエストでした。いつも
よりたくさんのねぎを使用しました。



ちくわのカレー揚げは、カレー
の味をはっきりさせて、ごはんが
進む味付けにしました。



12月1日（金）の献立

- ・麦ごはん ・牛乳
- ・ちくわのカレー揚げ
- ・お祝いうどん ・ごま塩

お知らせ

冬休み明けの給食は1月11日(木)からです

献立：麦ごはん、牛乳、ツナそばろ、白玉ぞう煮、なます

