令和5年度



No.467 発行:阿見町立学校給食センター

日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みが厳しく感じられるようになりました。気温が低く、 乾燥するこの時期は、さまざまな感染症がより流行しやすくなります。感染を拡大させないため に、日ごろから一人一人が予防を意識することが大切です。

もうすぐ待ちに待った冬休みです。楽しい年末年始を過ごせるように以下のことに気をつけま しょう。

☆
 会
 们
 記を元気に過ごすための
 示
 イント
 会



幸運を呼び込む冬至の食べ物

冬至は、1年で最も太陽の出ている時間が短くなる日で、この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから、「一陽来復」(冬が終わり、春になること)とも呼ばれます。昔の人は、太陽の力が弱まると人間の運気も衰えると考えていたことから、冬至の日に、かぼちゃやあずきを食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて、幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。





「みんなで考えよう!学校給食レシピ」に応募いただいたレシピを、 12月から随時給食に取り入れます!! **▲▲ ▲**

今年の夏休み期間中に、地場産物を使用した給食レシピを募集したところ、24件の応募がありました。給食で提供可能なレシピについては、12月の給食より随時取り入れていきます。

採用者の氏名と学校名は、給食だよりと献立表でお知らせします。 楽しみにしていてください! ご応募ありがとう ございました!



<12 月採用>

- ★阿見町やさいいっぱいごはん…阿見一小4年生 社本光莉さん (小学校12/7、中学校12/8)
- ★みそバターちゃんこ汁~!!····舟島小4年生 三上陽翔さん (小学校12/18、中学校12/19)
- ★カリカリベーコン入りのバターナッツかぼちゃのサラダ…朝日中 1 年生 山下虎士朗さん (小学校 12/13、中学校 12/20)

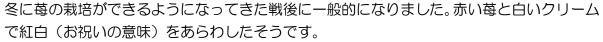


茨城県立医療大学地域貢献研究センターからの

"ワンポイントアドバイスコーナー"

世界のクリスマスケーキ

みなさんは、どんなクリスマスケーキが好きですか?定番の苺の ケーキは大正時代に日本で最初に作られました。冷蔵庫が普及し、



それでは、世界のクリスマスケーキを食べたことはありますか? クリスマスはキリストの生誕を祝う日で、キリスト教を信仰する国ではそれぞれ伝統的なケーキが食べられています。イギリスではクリスマスプディング、フランスではブッシュドノエル、ドイツではシュトーレン、イタリアではパネトーネが定番です。フランスのブッシュドノエルは、「ブッシュ=丸太」「ノエル=クリスマス」で、「クリスマスの薪」という意味です。数日間、薪を燃やし続けて無病息災を願う冬至を祝う儀式が、いつしかクリスマスに行われる儀式になりました。この伝統儀式を忘れないように丸太に見立てたブッシュドノエルを作ったという説があります。クリスマスケーキにはその国の歴史や文化があらわれているのですね。

茨城県立医療大学 保健医療学部 看護学科 笠井久美







