令和６年

1月 給食だより

No.468　発行：阿見町立学校給食センター

2024 年が始まります。年末年始は、日本の伝統的な食文化に触れる機会も多いのではないでしょうか？正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように、2024 年の干支である「たつ（辰）」にちなみ、一人一人が給食の「たつ（達）」人を目指してみませんか？

全国学校給食週間

1 月 24 日から 30 日は全国学校給食週間です。日本の学校給食は、明治 22 年（1889 年）に山形県鶴岡市で始まり、全国に広がっていきましたが、戦後の食糧難で子供たちの栄養状態が悪化すると、給食の必要性が叫ばれ、海外からも物資寄贈の申し出がありました。これを受け、学校給食が再開されたのです。世界中の人々からの温かい支援に感謝するとともに、教育の一環として行われる学校給食の意義を考え、その発展を期して、毎年、全国学校給食週間が実施されています。

阿見町の給食でもこの期間は、「おいしい阿見発見」「世界食べ物紀行」「リクエスト」等の献立を御用意しています。お楽しみに！

「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、１月も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、その中から給食で提供可能なレシピについて、12 月の給食より随時取り入れています。

大量調理である学校給食用に、多少使用材料をアレンジさせていただくこともありますが、できるだけ忠実に再現できるよう心がけ、大切に調理させていただきます。

<1 月採用> ★料理名（使用予定の阿見町産）

★ノリノリサラダ（白菜・人参）…あさひ小１年生　古賀一生さん（小学校 1/12、中学校 1/11）

★冬野菜のみそ汁（大根・ねぎ・人参・白菜）
…朝日中１年生　川島結衣さん（小学校 1/18、中学校 1/19）

★ヤーコンカレー（ヤーコン・人参）
…朝日中１年生　倉持杏菜さん（小学校 1/29、中学校 1/30）

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“

おせち料理のいわれ

新年、あけましておめでとうございます。まだまだ寒い季節ですが、よく食べ、よく動き、夜はしっかりと休み、長期休み中に乱れがちな生活リズムをしっかりと整えていきましょう。新しく迎えた年も、心身ともに健やかに、すくすくと成長してほしいと思っています。

みなさんは、おせち料理を食べましたか？おせち料理は、お節句（せっく）に、神さまにおそなえした食べものがおせちのはじまりとされています。おせち料理を年神（としがみ）さまにおそなえし、年神さまとともに食べることで、しあわせな一年になるように祈るそうです。おせち料理の中の食べもののひとつひとつにも、おめでたいいわれがあります。例えば、海老（えび）です。海老は、何度も脱皮をする生き物であることから、生まれ変わりを意味します。さらに加熱するとU字に曲がること、長いヒゲを持っていることなどから、若返りや長寿を祈願した食べ物です。目が飛び出している姿から“めでたい”という意味にもなるそうです。

新年には、「命をいただく」という意味もこめられた「いただきます」のように、今年も食べ物に感謝をして、ご飯をいただきましょう！食べ物や食物を作る人々の思いに感謝し、食べる事の大切さについて、改めて考えてほしいと思います。

茨城県立医療大学　保健医療学部　看護学科　本村美和