



ほほえみだより



令和2年1月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (221号)



1月は正月料理に始まり、七草がゆ、鏡開きなど様々な食行事があり、日本の伝統料理を味わう絶好の機会です。

新しい年を迎えた1月1日に食べる料理と言えば「おせち料理」です。おせち料理は、年神様を家に迎えるおもてなし料理で、健康や長寿、子孫の繁栄、豊作などの祈りが込められています。

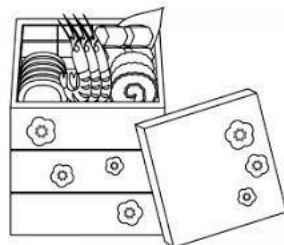


おせち料理の意味



- 黒豆…まめに暮らせるように
- 数の子…子孫繁栄を願って
- 田作り…五穀豊穰を願って
- えび…長寿を願って
- たたきごぼう…豊年と息災を願って

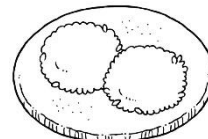
いちじゅう	いわずかなくちとま	くろまめ
一の重	「祝い肴・口取り」…だて巻き、黒豆など	
にじゅう	やものさわらさいきょうや	
二の重	「焼き物」…鱈の西京焼きなど	
さんじゅう	にものばいかにんじん	
三の重	「煮物」…くわい、梅花人参など	
よじゅう	すものきっか	
与の重	「酢の物」…なます、菊花かぶなど	



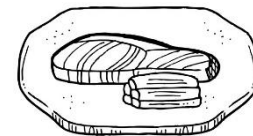
毎年1月24日～30日は『全国学校給食週間』



おにぎり



しおつけもの塩さけと漬物



明治22年、山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、貧困児童を対象に行われたのが学校給食のはじまりとされています。

長い間餓死をしてしまうような深刻な不況が続き、貧しい人々も多かった為、給食の提供が行われました。その後、学校給食は廃止の危機が何度かありましたが、様々な支援により存続することができ、今日の給食があります。今では、和食、洋食、中華や、多国籍料理などがあり、栄養バランスの整った温かい給食を食べることができます。

松伏町では、24日～30日まで全国各地の郷土料理や地域の特産品を取り入れました。お楽しみに！！



保護者の皆様へ

給食に使用される食材（野菜）の産地情報は、松伏町ホームページ及び給食センターにおいて公開しています。また、給食センターで一部の食材について放射能測定をしています。測定結果につきましては、同ホームページにて公開しています。