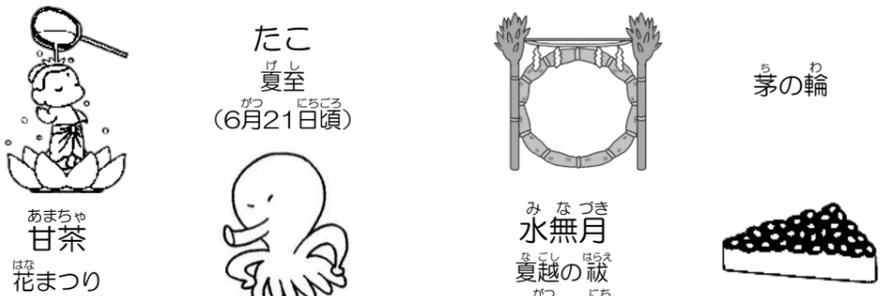
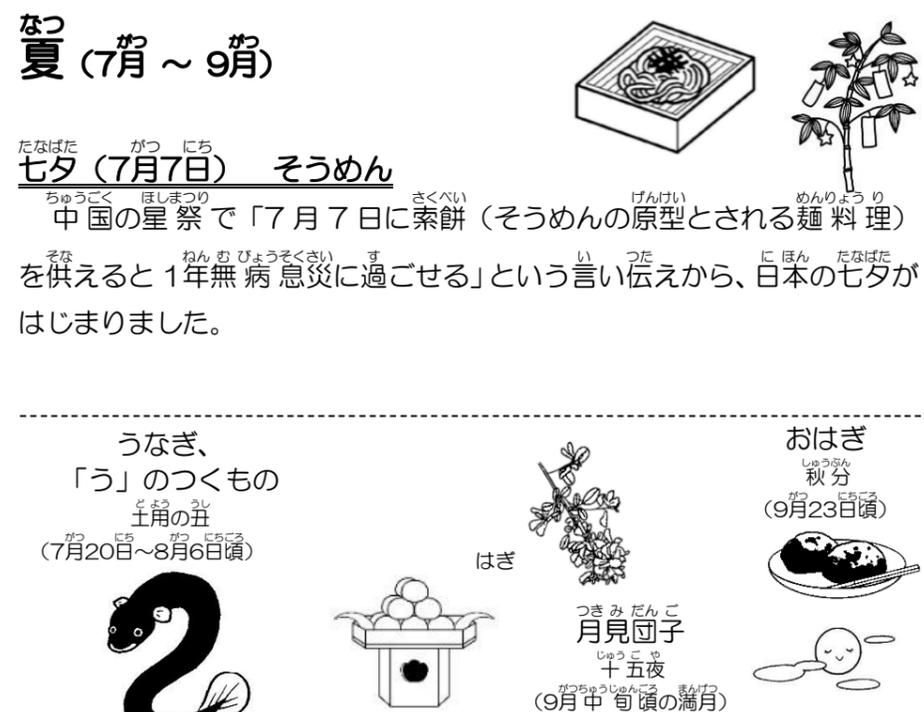
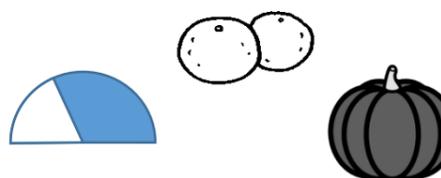


1月給食だより

れいわ ねん がつ にち
令和2年12月22日
りくべつちようきゆうしよく
陸別町給食センター

ぎょうじしよく 行事食について

ぎょうじしよくとは、きせつぎょうじいわたるひに食べる特別な料理のことを言います。また、どの行事食にも、「厄を払う」「季節ごとの旬の食材を楽しむ」「家族みんなが健康で幸せに過ごせるように」という願いが込められています。伝統的な行事食の本来の意味について調べてみましょう。

| | |
|---|---|
| <h3>はる 春 (4月～6月)</h3>  <p>端午の節句 (5月5日) 柏餅</p> <p>かしわの木は新しい芽がでるまで古い葉が落ちないことから、親から子、孫へと命がつながることを願って食べる縁起の良い食べ物といわれています。</p> <hr/>  <p>たこ 夏至 (6月21日頃)</p> <p>水無月 夏越の祓 (6月30日)</p> | <h3>なつ 夏 (7月～9月)</h3>  <p>七夕 (7月7日) そぼめん</p> <p>中国の星祭で「7月7日に索餅(そぼめんの原型とされる麺料理)を供えると1年無病息災に過ごせる」という言い伝えから、日本の七夕がはじまりました。</p> <hr/> <p>うなぎ、 「う」のつくもの 土用の丑 (7月20日～8月6日頃)</p> <p>おはぎ 秋分 (9月23日頃)</p> <p>つきみだんご 十五夜 (9月中旬頃の満月)</p> |
| <h3>あき 秋 (10月～12月)</h3>  <p>冬至 (12月21日頃) かぼちゃ (なんきん)</p> <p>1年の中で最も昼が短く夜が長い冬至の日に、「ん」のつくものを食べると運が呼び込めるといわれています。</p> <hr/>  <p>栗ごはん、豆 十三夜 (10月中旬頃)</p> <p>赤飯 神迎えの朔日 (11月1日)</p> <p>としこ 年越しそば 大晦日 (12月31日)</p> | <h3>ふゆ 冬 (1月～3月)</h3>  <p>正月 (1月1日～7日) おせち料理・お雑煮</p> <p>1年の健康や幸せを願って、正月料理を食べます。内容は地域や家庭によって違い、縁起のよい食材を使って作られます。</p> <hr/> <p>福豆、恵方巻、鯛 節分 (2月3日)</p> <p>ぼたん ちらし寿司、菱餅 蛤汁、ひなあられ 桃の節句 (3月3日)</p> <p>ぼた餅 春分 (3月20日頃)</p> |

ぜんこくがっこうきゆうしよくしゅうかん 全国学校給食週間 【1/24～30日】

- ◎全国学校給食週間とは
学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者や地域住民の理解を深める週間となっております。
- ◎給食のうつり変わり
日本の学校給食は、明治22年に貧しくて生活に困っている子どもを対象に無償で出されたものでした。その後、心身の健全な発達と教育上の役割が認められ、昭和29年に学校給食法が制定され、学校教育の一環となりました。
- ◎25日～29日の給食の紹介

北海道の郷土料理「三平汁」「ザンギ」

郷土料理は、各地域で産物を活用して、風土に合った食べ物として作られ、食べられて来たものです。

陸別町の特産品を使った料理
「鹿肉のしぐれ煮」「陸別きのこうどん」「ふきと鹿肉の混ぜごはん」

陸別町産の食材をたっぷり使った料理です。味わって食べて下さいね。