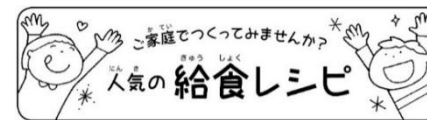




12月給食だより

令和6年度 12月
岩出市学校給食共同調理場



年末年始の行事と行事食

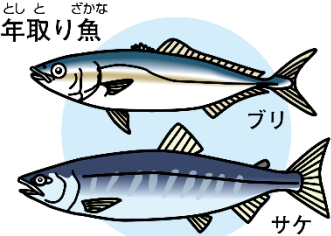
ねんまつねんし ぎょうじしょく しょうかい
年末年始の行事食をご紹介します。
この機会に、“ふるさとの味”“わがやの味”を
味わってくださいね。

大晦日 (12月31日)

ねんし 1年の締めくくりとなる日。今年(ことし)の苦(く)勞(ろう)を断(た)ち切(き)り、
しんねん 新年(しんねん)への願(ねが)いを込(こ)めて、年(とし)越(こ)しそばや「年(とし)取(と)り魚(いし)」
を食(た)べる風(ふう)習(じゆう)が有(あ)ります。年(とし)取(と)り魚(いし)は地(ち)域(いき)によっ
て異(ちが)なりますが、プ(ぷ)リやサ(さ)ケが用(もち)いられます。



年越しそば



ブリ

サケ

冬至 (12月21日ごろ)

ねん 1年(ねん)で最(も)も昼(ひる)が短(みじか)く、夜(よる)が長(なが)くなる日(ひ)。ゆ(ゆ)ず湯(た)うに入(い)って身(み)を清(きよ)め、かぼ(か)ち(か)や小(こ)豆(まめ)を食(た)べて邪(じゃ)気(き)をば(ば)らい、無(む)病(びょう)息(そく)災(さい)を祈(いの)る風(ふう)習(じゆう)が有(あ)ります。



ゆず

かぼちやと小豆のいとこ煮

※右下で、給食の冬至献立を紹介しています。

正月 (1月1日~)

1年(ねん)の始(はじ)まりとなる日(ひ)。「歳(とし)神(かみ)様(さま)」をお迎(むか)えするた(た)め、門(かど)松(まつ)、しめ飾(かざり)り、鏡(かがみ)もちなど(な)をかざり、おせ(お)せち料(りょう)理(り)やお雑(ざ)煮(に)を食(た)べて、新(しん)年(ねん)のお祝(いわ)いをし(し)ます。

おせち料理

一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



おせち料理

お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



関西風雑煮

関東風雑煮

人日の節句 (1月7日)

五節句の一つで、春の七草を入れた七草がゆを食べて邪気をばらい、無病息災を願います。



春の七草

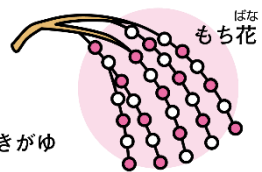
- ◆セリ◆ナズナ
- ◆ゴギョウ◆ハコベラ
- ◆ホトケノザ
- ◆スズナ◆スズシロ

小正月 (1月15日)

邪気をばらう小豆を入れた「小豆がゆ」を食べる風習があります。また、「左義長」「どんど焼き」などと呼ばれる火祭りが各地で行われます。



あずきがゆ



もち花

しろみざかな <白身魚のピリツとジャン>

【材料 4人分】

- たら切り身 ... 4切 (100gくらいの切り身)
- 酒 ... 12g (大さじ1杯弱)
- こしょう ... 0.5g (少々)
- 片栗粉 ... 80g程度 (たらにまぶす分)
- にんにく ... 0.5g (小さじ1/10程度)
- しょうが ... 1.5g (小さじ1/3程度)
- 大根 ... 70g
- トウバンジャン ... 0.6g (小さじ1/10程度)
- 濃口醤油 ... 37g (大さじ2)
- 三温糖 (砂糖でも可) ... 27g (大さじ3)
- 酢 ... 8g (小さじ1杯強)
- 油 ... 1g (小さじ1/4程度)
- 片栗粉 ... 3g (小さじ1)
- 水 ... 35ml

「魚が苦手でも食べやすい」と好評でした!



【作り方】

- ①たらの切り身にAで下味をつける。
- ②にんにく、しょうがをみじん切りにし、大根はすりおろしておく。
- ③にんにく、しょうがをトウバンジャンと一緒に油で炒める。
- ④③にBとおろした大根を加えて煮て、水溶き片栗でとろみをつけてタシを作る。
- ⑤①に片栗粉をまぶし、油で揚げて④をかける。

【12月の行事食】 「冬至の献立」

・・・12月21日の冬至にちなんだ行事食です。冬至の日にかぼちやを食べたり、ゆず湯に入ったりすることで、冬の健康を願う風習が今でも続いています。特に、「ん」のつく食べ物を食べると縁起が良いとも言われています。中でも、なんきん(かぼちやの別名)、にんじん、れんこん、ぎんなん、きんかん、かんでん、うんどん(うどんの昔の言い方)の7つは「ん」が2回つくので、特に運をよびこむとされています。給食では、なんきん(かぼちや)、にんじん(金時人参)、れんこん、かんでん、うんどん(うどん)の5種類を入れた「冬至の運盛汁」を実施します。