

～ クリスマス(12/18献立)～

クリスマス(12月25日)は、イエス・キリストの誕生を祝うキリスト教の行事です。キリスト教徒の人達は、前日のクリスマスイブから家族みんなでお祈りをし、特別な料理を食べたりプレゼントを渡したりして、家族の幸せを願いながら過ごします。そこで、給食では特別な料理としてクリスマスケーキを出します。みなさん、世界中ではどんな料理がクリスマスの行事食として食べられている、調べてみましょう。



～世界のクリスマスのお菓子～



フランス
「ブッシュドノエル」



ドイツ
「シュトレン」



イタリア
「パントーネ」

～ 冬至(12/20献立)～

「冬至」とは、一年間で最も夜が長く、昼が短くなる日です。今年は12月21日です。この日を境に、日が再び長くなっていくため、昔の人は「冬至」を太陽の力がよみがえる神秘的な日としてきました。また、「一陽来復」といって、陰と陽の力が交替し、陽の気が上がる節目の日ともされ、日本ではこの日に「運盛り」として、「ん」が2つつく「かぼちゃ(なんきん)」「にんじん」や、一年溜まった砂(体に害のある物)を体の外に出す「すす払い」の意味もある「こんにゃく」が食べられてきました。また、邪気を祓う香りの強い「ゆず」を入れたゆず湯に入ったりもします。給食では行事食として、ゆずを使用した「野菜のゆずの香あえ」や、かぼちゃ・にんじん・いんげん・こんにゃくを使用した「冬至汁」を出します。これからの寒い冬の季節を元気に過ごせることを願って食べましょう。



～ 年取り(12/23献立)～

大晦日の夜に行う年越しの行事を総称して「年取り」と言います。年取りの行事食の代表は「年越しそば」です。長生きができるように(そばのように細く長く過ごせるように)、今年の不運を切り捨て、来年を幸運で迎えられるように(おそばは切れやすいため、今年の苦労や不運をきれいに切り捨て、新しい年を迎えるため)などの意味を含め、年取りの行事食として多くの地域で年越しそばが食べられます。また、旧暦では日没と共に1日が始まるとされていたため、正月を迎えるための料理として「おせち料理」も年取りの行事食として食べられます。給食では、見通しがきくようにと意味が込められたおせち料理の一つである「れんこんきんぴら」を出します。良い年が迎えられるように、一足先におせち料理を食べましょう。



～青森県の年取りの行事食「じゃっば汁」～

「じゃっば」は津軽の方言で雑把(ざっぱ)、つまり「捨てるもの」という意味で、魚をおろして身を取った後の、普通は食べずに捨てる魚の頭や骨や皮など「アラ」の部分を使ってつくる汁を「じゃっば汁」と呼びます。津軽地方の正月に、タラは欠かせない「年取り魚」で、タラの「アラ」を、大根や人参、ねぎなどとともに煮こんだ「じゃっば汁」は、青森県の年取りの行事食として、昔から食べられてきました。

《鱈以外の年取り魚》

東日本…鮭(大きく成長すると、海から生まれた川に戻ってくることから縁起が良いとされている。)

西日本…ブリ(成長とともに呼び名が「ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ」と代わる魚で、出世魚といわれ縁起が良いとされている。)

今月の学校給食「沼田の日」

～ 知っていますか? 「とんかつ街道」 ～

群馬県は豚の飼育数が全国トップクラスで、沼田市も古くから養豚が盛んな町です。関越自動車道の沼田インターチェンジから国道120号を日光方面へ向かって進むと、多くのとんかつ屋さん軒を連ねます。2014年に町おこしのために「上州沼田とんかつ街道揚げ上げ隊」が発足し、「とんかつ街道」が旗揚げされました。今月の沼田の日の献立には、「とんかつ街道」を知ってもらうため、沼田市産の大豆から作られたみそを使用した「みそダレとんかつ」を取り入れました。他にも沼田市で作られた「おから」や野菜を使用します。どの食材が沼田市で作られているか考えながら食べましょう!

