



令和6年度1月号

名古屋市立矢田小学校

3学期が始まりました。寒さもこれからが本番です。寒いとついつい手洗いがおろそかになりがちです。感染症を予防するためにも、丁寧な手洗いを心掛け、栄養バランスの整った食事をとって、病気になりにくい体をつくりましょう。

今月のこんだてから

【特別献立】

★ 学校給食週間…29日(水)

ごはん・牛乳・五目煮・みそ汁・にんじんいよかんゼリー

1月24日(金)から30日(木)は、戦後、学校給食が再開されたことを記念した「全国学校給食週間」です。



【ふるさと献立】～名古屋市や愛知県の郷土料理にちなんだ献立や特産物を使った献立です～

○ みそ煮込みうどん…8日(水) 愛知県の特産物の「豆みそ」で味付けした汁で、うどんを煮込んだ料理です。

○ れんこんのかきまし…27日(月) 「かきまし」とは混ぜごはんのことで、愛知県ではかき回して食べることから「かきまし」と呼ぶ地域があります。

【地産地消】「みんなで食べる！なごや産」の日

15日(水) ごはんには、港区・中川区・守山区産の米「あいちのかおり」を使用します。
ふのすまし汁には、中川区産の水耕ねぎを使用します。



日本の食文化について知ろう

正月は一年の始まりとなる月です。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いをします。

おせち料理

ひとつひとつの食材に、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。



お雑煮

地域の食材を使った、もち入りの汁物です。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。あん入りのもちをいれる地域もあります。

