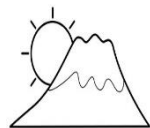


# 給食だより

1月号

名古屋市立山田小学校

ふゆやす お あたり とし はじ はやね はやお ころが あき ひる ゆう  
冬休みが終わり、新しい年が始まりました。早寝・早起きを心掛け、朝・昼・夕の  
1日3食を規則正しく食べて、3学期も元気に過ごしましょう。



## 今月の献立から

**【特別献立】 学校給食週間 …… 27日（金）**

ごはん・牛乳・ふろふきだいこんカレーそぼろあん・煮豆・みかん



1月24日～30日は全国学校給食週間です。学校給食週間は、戦後に学校給食が再開されたことを記念して定められました。ふろふきだいこんカレーそぼろあんは、戦後間もない昭和20年代（1945～1954年）に実施されていた献立です。

**【ふるさと献立】 ～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう～**

13日（金）…あかもく入り五目揚げ 中部国際空港の近くでとれた海そうの「あかもく」を使います。

25日（水）…青じそふりかけ 愛知県の特産物の青じそを使います。

30日（月）…さばのみそ煮 愛知県の特産物の豆みそを使った郷土料理です。

**【みんなで食べる！なごや産の日】 …… 18日（水）**

ごはんは港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を、いものこ汁には、天白区でとれたにんじんを使います。



## 伝統的な食べ物を知ろう

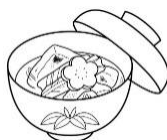


日本のそれぞれの地域では、祭りや行事にちなんだ行事食が古くから受け継がれています。正月は、「ぞう煮」や「おせち料理」などの行事食を食べる機会が多いときです。これらの伝統的な食べ物や料理を知り、日本の食文化を大切にしましょう。

### ぞう煮

ぞう煮は、年越しのときにお供えしたもちと、その土地の産物を煮て食べたのが始まりです。正月には、ぞう煮を食べて新しい年の家内安全を願います。ぞう煮は、地域により、もちの形や具・だしの種類・味付けなど、いろいろな違いがあります。

名古屋では、四角い切りもちを使い、しょうゆ味で煮ます。



### おせち料理

おせち料理は新しい年をお祝いする料理なので、おめでたい食材を使って作られます。また、それぞれの料理には、いろいろな願いが込められています。



「めでたさを重ねる」という意味で、縁起をかつぎ、重箱につめます。