

1月給食だより



令和8年1月8日
江戸川区立南葛西第二小学校
校長 川浦 孝彦

あけましておめでとうございます 年



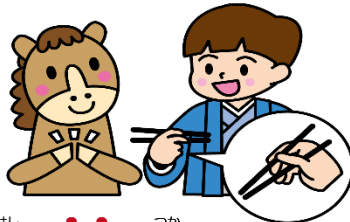
冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」と言われてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気を付けて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。



今年はうま年!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう!



よく味わってうま味
を感じよう!

お年玉はもちだった!?



お正月は、普段より日本文化を感じる機会が多かったのではないのでしょうか。さて、子供たちにとって、お正月の楽しみといえばお年玉。もともとは、お正月の「歳神様（年神様）」にお供えした「もち」を、歳神様からの贈り物として分け与えたことが始まりとされ、「年玉」とは「歳神様の魂」を意味します。



1月の献立

鏡開き献立

13日(火)

【おしるこ】

1月11日は鏡開きです。鏡開きは、鏡もちを小さく割っておしるこなどに入れ、無病息災を願って食べる行事です。

もちを小さくするのに、包丁など刃物を使うのは武士の「切腹」を連想させるため縁起が悪いとされ、木づちや手で割ります。また、「割る」ではなく、「開く」という縁起の良い言葉が使われます。

給食では、白玉が入ったおしるこを作ります。



食育の日献立

食育の日(19日)に合わせて、給食に日本全国の郷土料理や名産品を取り入れています。

今月は「東京都」です。

19日(月)

【のりの佃煮】

佃煮は、中央区佃地区で生まれた料理で、江戸時代から食べられています。給食では「のり」を使って佃煮を作ります。

【ちゃんこ汁】

ちゃんこ鍋は、相撲部屋で生まれた東京都の郷土料理です。肉、魚、野菜など、たくさんの食材を大きな鍋で煮込んで作ります。

味付けはしょうゆ、みそ、塩など、相撲部屋によって変わります。