

12月給食たより

令和6年11月30日
江戸川区立南葛西第二小学校

12月の献立

3日(火)「マーボー大根丼」

マーボー大根は、豆腐の代わりに冬が旬の大根をたっぷりを使って作る煮物料理です。大根を下茹ですること、ほっくりと味が染みるようになります。

20日(金) 冬至献立「かぼじゃがコロッケ」

12月21日(土)は、「冬至」です。

冬至は一年で一番昼の時間が短く夜の時間が長い日です。この日に、かぼちゃを食べてゆず湯につかると風邪をひかないと言われています。

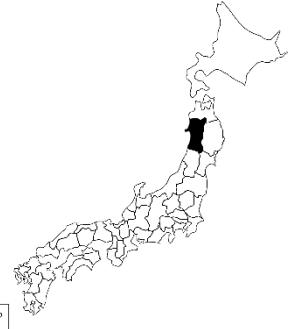
給食では、かぼちゃを使ったコロッケを作ります。



ゆず湯に入るのは、「冬至」と「湯治(お湯に入って病を治すこと)」をかけ、ゆずで「融通よくいきましょう」という意味があるそうです。

給食でめぐる日本一周!

今月は、秋田県



12月19日(木)

【きりたんぼ汁】

「きりたんぼ」は秋田県の郷土料理です。杉の木でできた棒に、つぶしたご飯をちくわのように巻きつけて焼いて作ります。野菜や鶏肉と一緒に煮込んだ具だくさんの「きりたんぼ汁」にします。

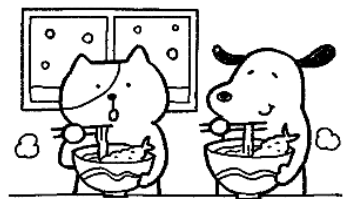


もうすぐ冬休みです

間もなく、子供たちの楽しみにしている冬休みが始まります。1年の節目を迎えるこの休みには、日本に古くから伝わる食文化に触れたり、親戚など久しぶりに会う人たちと食事をしたりする機会もあるでしょう。

洋風料理が好まれる昨今ですが、ぜひ、子供たちが、年越しそばやおせち料理、お雑煮など、日本に伝わる年末年始の行事食に触れる機会を作っていただければと思います。

また、年末年始は普段と異なり大人も子供も生活リズムが乱れがちになるので、健康に気を付けてお過ごしください。



手洗いは感染症予防の基本です!

気温が低くなり、冷たい水で手を洗うのがつらい季節です。いろいろな物に触れる手は、一見きれいに見えても、細菌やウイルスなどがたくさん付いています。自分自身の感染を防ぐとともに、周りの人へ感染を広げないために、食事の前にはきちんと手を洗いましょう。

手洗いのポイント

せっけんをつけ、こするように洗います。



汚れの残りやすい部分は念入りに。



流水でしっかりと洗い流し、清潔なタオルなどで水分を拭き取りましょう。

