

おいしい!の笑顔がふえますように



1月

令和7年度
長井市給食共同調理場
文責:さたけなおこ

あけましておめでとうございます。

本年も こどもたちの こころとからだが健やかに成長できるよう、
愛情込めて給食作りに励みます。よろしくお願いいたします。

寒さも一段と厳しくなり、感染症も流行しやすい時季です。「早寝・早起き・朝ごはん」で
生活リズムを規則正しく整え、栄養満点の食事を摂り、元気に毎日を過ごしましょう。



お節料理



お正月など季節の変わり目の節日に食べる料理を「お節料理」といいます。
お節料理には、新しい年の健康や幸せを願い、お祝いを意味するものが
入っています。おめでたい事を重ねる願いから重箱に詰めるようになりました。

昔から受け継がれてきた料理には、それぞれに先人の願いや工夫が込められていますので意味を考えながら、食べてみ
ましょう。

給食でも、お正月にちなんだ献立を提供します。

7日 七草粥 ★納豆汁・・・七草粥は1月7日に食べます。この日に春の七草を入れたおかゆを食べると、病気になら
ないといわれています。山形では七草粥の代わりに「納豆汁」を食べる所があります。また出世魚である「ぶり」を食べ
る地域もあります。

8日

★松風焼き…表面にだけ けしの実を散らし、裏には何も付けないことから「裏がない正直な人になりますように」という
意味があります。給食では けしの実の代わりに ごまを使用します。

★なます…紅白でめでたく水引に通じ、根菜の深く根を張ることにあやかります。

9日(今年は11日が日曜日のため9日に提供します) **鏡開き ★おしるこ**・・・神様が宿っていたお餅と、魔除けや邪
気払いの意味がある小豆とで無病息災を願います。給食では、お餅の代わりにさつまいもを使用します。

今年もおいしい おみそ ができました！

6月に5歳児さんが作ったみそができあがり、12月3日にみそづくしの献立で「おいしいみそができたよの
会」を賀上醤油店さんをはじめ、みそ作りに携わった職員でお伺いし、平野児童センターさんで行いました。

平野児童センターさんでは、お楽しみ会の劇等も見せていただき、あまりの可愛さに笑ったり感動したりと
楽しませていただきました。

みそを大切に熟成してくださった賀上醤油店の井上さんが、
「今年の暑さでも麹ががんばってくれて、とってもおいしくできたよ。」
とお話ししてくださいました。

給食では、年長さんが作ったみそが無くなるまで使用します。



会の様子は市のFBや長井チャンネルでも
ご覧いただけます。

プレゼントもありがとうございました