



令和5年度
長井市給食
共同調理場

文責：さたけなおこ

これから寒さが厳しい季節となります。この冬は例年以上に感染症が流行っているようです。年末年始で乱れた生活リズムを「早寝・早起き・朝ごはん」で規則正しく整え、栄養満点の食事を摂り体調管理しましょう。

今年も、子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をしていきます。よろしくお願いいたします。



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。お節料理には願いやお祝いを意味するものが入っています。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。一緒に意味を考えながら、食べてみませんか。

10日の給食にお正月料理が出ますよ。

★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。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る。根菜の深く根を張ることにあやかります。

9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、病気になるま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。

11日 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。

まさといじの読み聞かせ

土屋正人教育長さんから「まさといじ」として読み聞かせをしてもらっています。今回はパペットも人気でしたよ。絵本の世界に引き込まれて楽しみました。いじありがとう！



がんばって育ててくれたよ



伊佐沢児童センターさんで大切に育ててくれた大根をいただきました。収穫の日はとても良いお天気☀ みんなで「よいしょ」と大きな大根を収穫してくれました。いただいた大根は、5歳児さんが作ったみそとのコラボレーションで、おいしいおいしい「ふろふき大根」になりました。

あまくておいしい「みそ」になりました



素敵な
プレゼント
ありがとう！

6月に5歳児さんが作ったみそができあがり、12月6日にみそづくしの献立で「おいしいみそができたよの会」を伊佐沢児童センターさんで行いました。

サプライズで4・5歳児さんの「えんとつ町のプペル」の劇を見せてもらって大感激!! 振り返りで「まんまダイズのみそづくり」の読み聞かせをひでこちゃんからしてもらった後、みそを大切に熟成してくださった買上醤油店の井上さんから「みそのお話し」を聞きました。

「みそおにぎり」を握ってパクリ。自分たちで作ったみそを味わいました。作ったみそが無くなるまで、給食のみそは年長さんが作ったみそを使用します。