

1月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2023年1月号

新年あけましておめでとうございます。新しい年が始まりました。皆さんにとって、よい1年となるように心から願っています。

給食センターでは今年も安全・安心でおいしい給食を作りたいと思います。



受け継ごう 日本の食文化



年中行事には、昔から食べ継がれている特別な食べ物があり、それを行事食といいます。行事食は、もともとは神仏に供えて、その後、供え物を下げたたくもの(直会)でした。行事食を食べて1年を健康にすごしましょう。

おせち料理



おせち料理は、もともと、節日(季節のかわり目)に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本は主に角もち、西日本は主に丸もちを入れます。すまし仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

1月24日~30日は、

全国学校給食週間

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。学校給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

ぜひこの機会に、家族で給食について話題にしてみてください。



毎月19日は
食育の日

令和4年度の食育の日は「全国味めぐり」をテーマに実施します。
今月の食育の日は1月19日「京都府の郷土料理」

衣笠井 牛乳 さわらの竜田揚げ 白ねぎの炒め物 お茶目な大豆



京都府は、日本列島のほぼ中心に位置します。794年、現在の京都市にあたる平安京へ遷都(政府の所在地を移しかえること)されてから、政治、文化、宗教の中心地として大いに栄えました。

『衣笠井』…京都盆地に蓄積した豊富な地下水は、鉄分が少なく軟らかいことから、まろやかな味わいが特徴です。この名水を使用し、なめらかな口あたりの「京豆腐」が誕生しました。衣笠井は、豆腐を油で揚げた、油揚げとねぎを卵でとじ、ごはんに乗せた丼物です。衣笠井の歴史は古く、平安時代前期の宇多天皇が、真夏に雪山が見たいと言い、京都北区にある衣笠山に白い絹をかけて雪山に見立てたことがあり、この衣笠井がそのときの雪山に見えるとして衣笠山の名前をとって衣笠井と名づけられたそうです。

奈良県産食材(1月使用分)

米 パン 米粉 ぶなしめじ 豚肉 青ねぎ 小松菜 大和まな 大根
こんにゃく 祝い大根 キャベツ 奈良のブルーベリージャム 鶏卵
まいたけ 豆腐(奈良県産) 柿の葉ずし(さけ) 根菜つくねバーグ
奈良県産苺の米粉バトンケーキ 酒かす 梅ペースト 厚焼き卵
柿ピューレ(奈良県産) 大和ポークのメンチカツ 吉野葛入りうどん
里芋コロッケ ふしそうめん 奈良抹茶大福 焼売 塩こうじ



通信欄

- 食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
- 広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。