



12月給食だより



寒さに負けず、冬を元気に過ごそう!

いよいよ冬本番を迎え、朝晩の冷え込みが厳しくなりました。寒いと手を洗うのが億劫になりがちですが、風邪や胃腸炎などの感染症を防ぐには、せっけんを使った丁寧な手洗いが肝心です。また、食事や睡眠をしっかりとして抵抗力を高め、風邪をひきにくい丈夫な体をつくりましょう。



風邪予防にとりた栄養素と食べ物

丈夫な体をつくる

たんぱく質



肉類



魚介類



卵

大豆・大豆製品



牛乳・乳製品

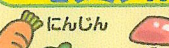


ヨーグルト

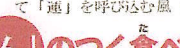
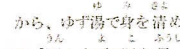
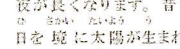
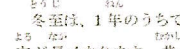
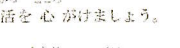
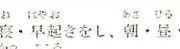
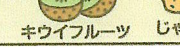


強い抗酸化作用で体を守る

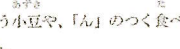
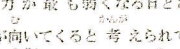
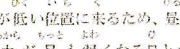
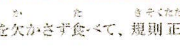
ビタミンA



ビタミンC



ビタミンE



もうすぐ冬休み!



冬至は、1年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、日が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払い小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう!

なんぎん (かぼちゃ)



にんじん



れんこん



かんてん



きんかん



ぎんなん



うどん (うどん)



新年への願いを込めた

お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べ、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバリエーション豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。

一の重

二の重

三の重

一の重 (祝い肴・口取りなど)

黒豆 まめ (まじめ・健康) に暮らせるように。

数の子 子宝に恵まれるように。

田作り (ごまめ) 豊作を願って。

たたきごぼう 家族や家業が土地に根を張るように。

伊達巻 知識や教養が身につくように。

きんとん 金運に恵まれるように。

紅白かまぼこ 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重

三の重

ブリ 出世できるように。

タイ 「めでたい」の語呂合わせ。

エビ 長生きできるように。

紅白なます お祝いの水引を表す。

三の重

里いも 子宝に恵まれるように。

れんこん 将来を見通せるように。

くわい 出世できるように。

昆布巻き 「よろこぶ」の語呂合わせ。

お雑煮

地域の食材を使って作る餅入りの汁物で、餅の形、入れる具材、汁の味付け、調理方法など、地域や家庭によって特色があります。餅を入れない地域もあります。

お屠蘇

漢方薬の「屠蘇散」を、日本酒や本みりんにつけて作る薬酒。邪気を払い、長寿を願って、家族の中で若い人から順に飲んでいきます。