



パクパクひろば 1月

厚木市立厚木小学校

平成30年1月10日

新しい一年がスタートしました。3学期の給食は1月11日（木）から始まります。
今年一年も、規則正しくバランスの良い食事をとり、健康第一を心がけましょう。

日本の行事と「もち」・🐰🍡🐰🍡🐰🍡🐰🍡🐰

お正月には、家族そろってお雑煮やおせち料理を食べたことでしょう。昔から伝わる行事食を家で食べることが少なくなっていますが、お正月料理はまだ健在のようですね。

日本では季節の節目、いろいろな行事の時に「もち」や「もち菓子」を食べる習慣があります。

お正月に子どもにあげるお年玉も、もともとはお金ではなく、「歳神様(としがみさま)」という新年の神様からの贈り物として、お供えもちを子どもに分け与えたことが始まりだそうです。

もちは同じようにお米から作るものでも、普通のご飯に比べ、とても手間がかかっています。ご飯はといで炊くという二つの作業ででき上がりますが、もちにはとぐ・蒸す・搗く・のして切る(丸める)という多くの工程があります。しかし、今は、手軽に買って食べることもできますね。

これからも行事にちなんだ食文化を子どもたちに伝え、将来に受け継いでもらいたいと思います。

お正月 お雑煮・鏡もち  春・秋の彼岸 ぼたもち・おはぎ  子どもの日 かしわもち 	ひな祭り ひしもち  花見 桜もち・花見だんご  十五夜 月見だんご 
--	---

パクパクあつぎ産デー

19日（金）

にんじん・ねぎ・・・のっぺい汁

26日（金）

にんじん・ねぎ・・・けんちん汁

厚木市相川地区の農家の方が
作ったものを使用します。



給食週間 ～昔の給食メニューを

献立に取り入れました～

<カレーシチュー> カレーが給食に登場してしばらくは、あまりとろみがなく汁物のような感じだったそうです。その後、シチューとしてパンと組み合わせて出されていました。

<フレンチサラダ> 昔の給食のフレンチサラダには缶詰のみかんやレーズンなどが入っていました。

<鯨の竜田揚げ> 今ではあまり食べることができない鯨ですが、昔の給食には竜田揚げなどでよく登場していました。

<五目豆> 昔はごはんの給食がなかったため、パンに煮豆という組み合わせで登場していました。

<あんかけやきそば> 長い間、厚木市の給食の人気メニューです。

給食では11日に、白玉だんごを入れた厚木風雑煮を出します。

