

1月の給食目標～郷土の食べ物をしよう～

# 1月 給食たより

## あけましておめでとうございます♪

あけましておめでとうございます。本年も、安全・安心でおいしい給食をおとどけできるよう、給食センター一同努めて参りますので、よろしくお願い致します。

さて、いよいよ今の学年で過ごすのも最後となる3学期が始まります。休み明けに生活リズムがくずれてしまうと、朝おきるのがつらくなったり、体がだるくなったりしてしまいます。ことわざに、「1年の計(けい)は元旦にあり」という言葉がありますが、「計画や目標は、1年の始まりである元旦に立てると良い」という言葉で、「最初が肝心」ということです。生活習慣についても今年の目標を立ててみてはいかがでしょうか？



## 今月の行事食・特別給食

- 5日(火)・・・【1日】お正月お祝い献立。  
お祝いの日に食べるなかみ汁がでます♪
- 7日(木)・・・七草。  
正月中ごちそうを食べすぎた胃を休める為  
またこの1年の健康を祈願して七草がゆを食べる日です。
- 8日(金)・・・鬼餅(ムーチャー)。  
沖縄では旧暦の12月8日に、子どもの健康を祈願して  
ムーチャーを食べるよ。
- 12日(火)・・・【11日】鏡開き。  
神様に供えた鏡もちをいただく日。お雑煮がでます。
- 13日(水)・・・山形県のお米提供。  
「最上広域圏派遣交流事業」の一環として山形県よりつや姫が  
届きました。新米のおいしいお米がでますよ。
- 19日(火)・・・6年1組リクエストメニュー。  
6年1組さんが50回完食をしました。完食おめでとうの気持ちを  
こめて給食センターから「リクエスト券」をプレゼント♪  
6年1組さんがリクエストしたメニューはなにかな？
- 25日(月)～29日(金)・・・学校給食週間。  
沖縄の郷土料理や地場産物を使った特別献立が出るよ♪



1月24日～30日は全国学校給食週間となっています。大山給食センターでも、25日(月)～29日(金)の5日間を給食週間とし、皆さんに地元の料理に親しんでもらいたいという思いから、沖縄郷土料理献立や県産食材を使用したメニューを取り入れています。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知る良い機会にしましょう！



<中味汁>  
豚の内臓を使った代表的な料理。お祝い事には欠かせない料理です。しっかり鰹だしをとってつくるあっさりした汁です。しょうががアクセントになっています。



<ヌンクーグア>  
元々ヌンクーとは、中国の火鍋に似た「ヌンクー」という鍋で作る鍋料理のことでした。大根や人参、こんにゃく、昆布、豚肉、厚揚げなどを炒め煮にした料理です。



<イナムドゥチ>  
イナムドゥチのイナは「いのしし」、ムドゥチは「もどき」という意味があります。昔はいのししの肉を使用していましたが、現在は豚肉が使われています。

## ★給食のうづりかわいをみてみよう

