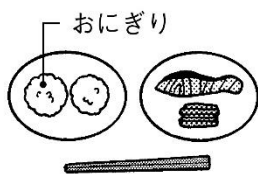




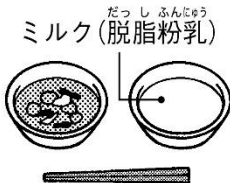
あけましておめでとうございます。年末年始はどのようにすごしましたか？1月は寒さが一番厳しくなる季節です。生活リズムを整えて、しっかり食べて冬を乗り切りましょう。

1月24日から30日は全国学校給食週間です

明治22年



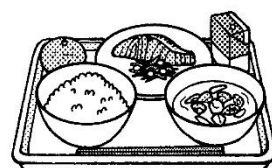
昭和22年



昭和27年



現在



学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の忠愛小学校で、貧困児童を対象に無償で昼食を提供したのが始まりです。その後、さまざまな歴史を経て、今に至っています。学校給食が食べられることに感謝していただきましょう。

むかしの給食って今とぜんぜんちがうね…



給食レシピ

～松風焼き (5人分)～

- ★鶏ひき肉 200g
- ★酒 大さじ1
- ★赤みそ 30g
- ★さとう 小さじ2
- ★たまねぎ 100g
- ★白ねぎ 15g
- ★水 大さじ2
- ★パン粉 25g
- 白ごま 少々

クッキングシート→型にあう長さ
＜作り方＞

- ①、たまねぎと白ねぎはみじん切りにする。
- ②、★の材料をよく混ぜて合わせる。
- ③、②をパウンドケーキなどの型につめ、ごまをふりかける。
- ④、200℃に熱したオーブンで15分～20分ほど焼く。

本来の松風焼きは、けしの実や青のりをかざります。

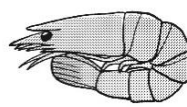


食の豆知識

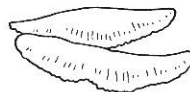


行事食であるおせち料理には願いや意味が込められています。それぞれの料理にはどんな意味があてはまるか考えてみましょう！

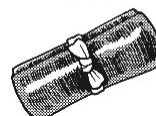
えび



かずのこ



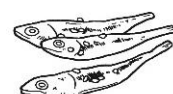
こぶ巻き



黒豆



ごまめ (田づくり)



きんとん



- ① 金運を呼ぶ縁起物
- ② 「喜ぶ」という言葉の「こぶ」を表現
- ③ 長寿を願って
- ④ まめ (元気) に暮らせるように
- ⑤ 子孫繁栄を願って
- ⑥ 作物の豊作を祈って

