

給食だより

インフルエンザ、まだまだ、流行っていますよ。気をつけて！
手洗い・うがいを念入りにしましょう。かぜかな？と思ったら、早めに医療機関を受診し、水分・栄養・睡眠をしっかりとしましょう。
これから、年末・年始にかけて、暴飲暴食(お菓子の食べすぎ、ジュースの飲みすぎ)には気を付け、適度に体を動かしましょう。



あなたの家のお雑煮は？

日本は周りを海に囲まれている島国で、南北に長い地形が特徴です。地域によって地理や気候が異なることから、各地でさまざまな食文化が形成されてきました。現在では、伝統料理を家庭で作って食べる機会が減ってきていますが、お正月に食べるお雑煮は、地域や家庭の味が受け継がれているもの一つではないでしょうか。だし、味つけ(しょうゆ・赤みそ・白みそ・小豆など)具(納豆・塩ブリー・大根・さといもなど)もち(角もち・丸もち・あんもち)など地域によってさまざまです。…あなたの家では、どんなお雑煮を食べますか？

中部地方を境に、東は角もち、西は丸もちを入れる所が多いです。

北海道や沖縄県には、もともと雑煮を食べる文化がありません。現在、北海道では、さまざまな地域から伝わったお雑煮が混在しています。

▶ 香川県では、あん入りの丸もちを白みそ仕立ての汁に入れた「あんもち雑煮」を食べます。



あんもち雑煮



おせち料理3択クイズ

レベル★=かんたん
レベル★★=ちょっとむずかしい
レベル★★★=とってもむずかしい

レベル★★
Q1 おせち料理は大晦日までに作られますが、それはなぜでしょう？

- ① 正月に火を使わないようにするため
- ② 正月に遊びに行けるようにするため
- ③ 正月はお店が休みだから



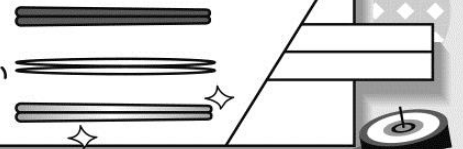
レベル★
Q2 おせち料理を重箱に詰める意味で正しいのは？

- ① 重ねれば重ねるほどお金持ち
- ② うれしくないことが重なる
- ③ めでたさが重なる



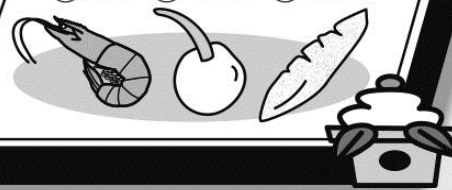
レベル★★
Q3 おせち料理を食べるときに使う「祝い箸」はどんなお箸？

- ① おめでたい赤色に塗られている
- ② 神さま食べられるように両方の先が細い
- ③ 折れないように金属でできている



レベル★★★
Q4 一番上の重箱(一の重)に入れる「祝い肴」とよばれるものはどれ？

- ① えび
- ② くわい
- ③ 数の子



レベル★★★
Q5 次のうち、料理と意味の組み合わせが正しいのは？

- ① だて巻き=知識
- ② 黒豆=子たくさん
- ③ 栗きんとん=収穫



【解説】
Q1 ① [火は神さまを表す聖なるものなので火を使わないという考えと、作り置きすること
Q2 ③ [めでたさを重ねるという意味もある。]
Q3 ② [神さまのやどる木とされる柳の
Q4 ③ [えびは焼き物で二の重、
Q5 ① [だて巻きを巻物(書物)に見立てている。黒豆
はまめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように、栗きんとんは財産がたまるように、という意味。]