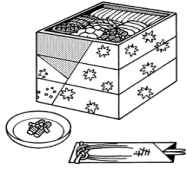


食文化について知ろう

1月は正月をはじめ小正月などの年中行事があります。年中行事は昔から地域や家庭に伝えられているものが多く、その際に特別に食べる行事食があります。例えば正月は雑煮やおせち料理などです。日本には1年間を通して行事食を食べる機会が多くあります。大切にしていきましょう。

【正月】1月1日

昔から正月は大切な年中行事で、12月から大掃除を行い、門松などの正月飾りやおせち料理、雑煮の準備をし、年神様をお迎えします。年神様にお供えしたものと同じものを食べることで、1年の健康や幸せを願います。



【小正月】1月15日

この日は、もちを小さく丸めて柳の枝などに刺した「もち花」や「まゆ玉」を飾ります。また、どんど焼きや左義長が行われ、その火でもちを焼いて食べたり、小豆がゆを作って食べたりします。小豆には邪気払いの意味が込められています。



【1月24日から1月30日は全国学校給食週間】

明治 22 年の給食	昭和 22 年の給食	昭和 27 年の給食	今の給食
<p>おにぎり・塩さけ・漬物</p>	<p>トマト・ミルクシチュー</p>	<p>コッペパン・鯨の立田揚げ せんキャベツ・ジャム・ミルク</p>	<p>地産地消を活用した様々な献立</p>

日本の学校給食は、明治 22 年に山形県の私立忠愛小学校において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。戦時中は中断されましたが、戦後は栄養不足の子供たちにパンや脱脂粉乳が配られ、給食が再開しました。現在は、食育の教材として地産地消や、食文化を学べるような献立になっています。学校給食が食べられること、関わってくださっている人々に感謝しましょう。

羽島市では、なつかしい献立や岐阜県の特産品を使った献立を紹介します

- 24日(水) ...岐阜県の食材の地産地消および、郷土料理を味わう献立
五平もち、船頭鍋、こも豆腐の煮物
- 25日(木) ...明治22年の給食の始まり献立
さけの塩焼き、味噌汁、手巻きのり(おにぎりの代わり)
- 26日(金) ...昭和30~40年代に食べられていた献立
ソフト麺(給食用に開発された麺)、カレーソース、まぐろのノルウェー風
- 29日(月) ...昭和20~30年代に食べられていた献立
コッペパン、トマトシチュー、鶏肉のオランダ煮、サラダ、いちごジャム、牛乳
- 30日(火) ...岐阜県の食材の地産地消および、郷土料理を味わう献立
あゆの甘露煮(あゆ)、小松菜の煮浸し(小松菜)、じんだ汁(大豆)



旬の食材	献立紹介 『五平もち』 24日	
ほうれん草、小松菜、れんこん、白菜、かぶ、ブロッコリー、カリフラワー、ねぎ、みかん、ぶり、まぐろなど	〔材料(4人分)〕 炊きたてのご飯・・・1合分 割り箸・・・4膳 みそだれ 水・・・小さじ2 砂糖(中双糖)・・・大さじ2 酒・・・小さじ1 みりん・・・小さじ1 しょうゆ・・・小さじ1・1/2 豆みそ・・・大さじ1/2 白すりごま・・・大さじ1 粉さんしょう・・・少々	〔作り方〕 水、砂糖、酒、みりん、しょうゆ、豆みそを鍋に入れてトロミがつくまで煮る。さらに、すりごま、粉さんしょうを加えて混ぜる。 炊きたてのご飯を、ボウルに移して米の形が少し残るくらいにつぶす。 ご飯を、わらじ形に割り箸につける。 をトースターやグリル、フライパンで焦げ目がつくまで焼く。 をに塗ってみそを少し焦がすように焼く。
行事食		
9日~11日 お正月の料理 15日 小正月にちなんだ献立 19日 食育の日 (香川県・愛媛県) 24日~30日 全国学校給食週間		