

# 12月 食育だより

2023年



## 楊津小学校6年生の給食時間をのぞいてみよう！



### バラエティーに富んだ「お雑煮」

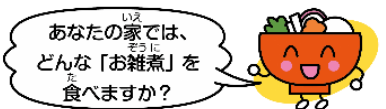
新しい年の始まりとなるお正月には、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、1年の無事を祈る習慣があります。お雑煮は地域や家庭によって異なり、使う食材、味つけ、もちの形、調理法など、実にさまざまです。

### 各地の特色あるお雑煮を見てみよう

<p><b>岩手県</b> さんりくせんかんほくぶちいせき (三陸沿岸北部地域)</p> <p><b>くるみ雑煮</b></p> <p>しょうゆ味の汁に、サケや凍り豆腐、根菜類、焼いた角餅を入れる。もちは取り出して「くるみだれ」を付けて食べる。</p>	<p><b>宮城県</b> せんたいちいき (仙台地域)</p> <p><b>仙台雑煮</b></p> <p>焼きハゼのだしに、大根・にんじん・ごぼうを細切りにして湯通しした「引き菜」と、せり、いくら、焼いた角餅を入れる。だしをとった焼きハゼものせる。</p>	<p><b>千葉県</b> かすさちいき (上総地域)</p> <p><b>はば雑煮</b></p> <p>焼いたりゆでたりした角餅をお椀に入れて、カツオのだしと、はばのり、青のり、カツオ節をたっぷりかける。</p>
<p><b>愛知県</b></p> <p><b>雑煮</b></p> <p>しょうゆ味の汁に、焼かない角餅と伝統野菜の「餅菜」、鶏肉を入れる。餅菜は小松菜に似ている野菜で、「正月菜」とも呼ばれる。</p>	<p><b>大阪府</b></p> <p><b>白味噌雑煮</b></p> <p>白みそ仕立ての汁に、焼かない丸餅、大根、にんじん、里いもなどをいれる。野菜は「角が立たず、円満に過ごせるように」という縁起を担ぎ、輪切りにする。</p>	<p><b>島根県</b> とうぶちいき (東部地域)</p> <p><b>小豆雑煮</b></p> <p>小豆を煮た汁に、焼かない丸餅を入れる。元日には岩のり入りの「すまし雑煮」を食べ、正月2日に「小豆雑煮」を食べる地域もある。</p>
<p><b>山口県</b> はぎし (萩市)</p> <p><b>かぶ雑煮</b></p> <p>しょうゆ味の汁に、丸餅、かぶ、みつ葉、細く切ったスルメや昆布を入れる。</p>	<p><b>香川県</b></p> <p><b>あんもち雑煮</b></p> <p>白みそ仕立ての汁に、輪切りにした大根、金時にんじん、豆腐、甘いあん入りの丸餅を入れる。最後に青のりを振りかけて食べる。</p>	<p><b>福岡県</b> はかたちいき (博多地域)</p> <p><b>博多雑煮</b></p> <p>焼きアゴのだしに、ブリ、丸餅、伝統野菜の「かつお菜」、かまぼこ、里いも、にんじん、大根、しいたけなどを入れる。</p>

※参考資料：農林水産省「うちの郷土料理」

代々受け継がれてきたものだけでなく、時代の流れに合わせて新しいお雑煮も誕生しています。地域色豊かで多種多様なお雑煮は、大切にしていきたい日本の食文化のひとつです。



給食スタート！

今日はミートスパゲティ♪



サークルになって「いただきます」



スパゲティださーい！

ミートスパゲティはみんなおかわり！

ジャンケンボン！



サラダをめぐるってジャンケン！

この日6年生の食缶は空っぽでした！いつも美味しく食べてくれてありがとうございます。



## リモート給食センター見学 猪名川幼稚園

11月14日、猪名川幼稚園と給食センターをオンラインでつなぎ、リモート給食センター見学を行いました。いつも食べている給食をどうやって作っているのか、調理員の働く姿や、たくさんの機械をみながら学びました。また、見学後は給食センターの大きな鍋と同じ大きさのロープに入り、鍋の大きさを体感しました。



質問タイム



真剣に話を聞いています。



ロープに何人入れるかな？