

1月給食だよ

令和元年度
水戸南高等学校

あけましておめでとうございます

年が明け、新しい1年が始まるとともに、学校では1年のまとめとなる3学期が始まりました。勉強や運動に自分の力をしっかりと発揮していくためには、朝ごはんが重要です。朝の冷え込みが厳しく起きるのがつらい季節ですが、早寝早起きの規則正しい生活習慣を身につけ、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。



頭がすっきりして、体が温まり、元気が出て、おなが勉強に集中できる
便が出て、おなが活動できる

本年も安心・安全に気をつけて、おいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。引き続きよろしくお願ひ致します。

お正月の食文化

お正月は、新しい1年の幸運や健康、豊作をもたらしてくれる「歳神様」を各家庭でお迎える年中行事です。お正月に食べるおせち料理やお雑煮は、もともと歳神様へのお供えであり、神様と同じものを共にいただくことで、その力が授かると考えられていました。

おせち料理

新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは煮炊きを慎むとともに、料理を作る人がお正月の3日間くらいは休めるようにと、冷めてもおいしく保存の利く料理が作られます。



鏡もち



昔は、鏡に神様が宿ると考えられていました。その鏡の形に似せて、丸く平らに作ったもちを重ねたのが鏡もちで、歳神様へのお供えにします。「家が代々続く」ように、橙というミカン科の果実をもちの上に載せ、エビや昆布など縁起の良いものを飾ります。

お雑煮

もちの入った汁物で、地域や家庭によって具材も味つけもさまざまです。中部地方を境に、東は四角いもち、西は丸いもちを使う所が多く、あんこ入りのもちを入れる所もあります。



お屠蘇



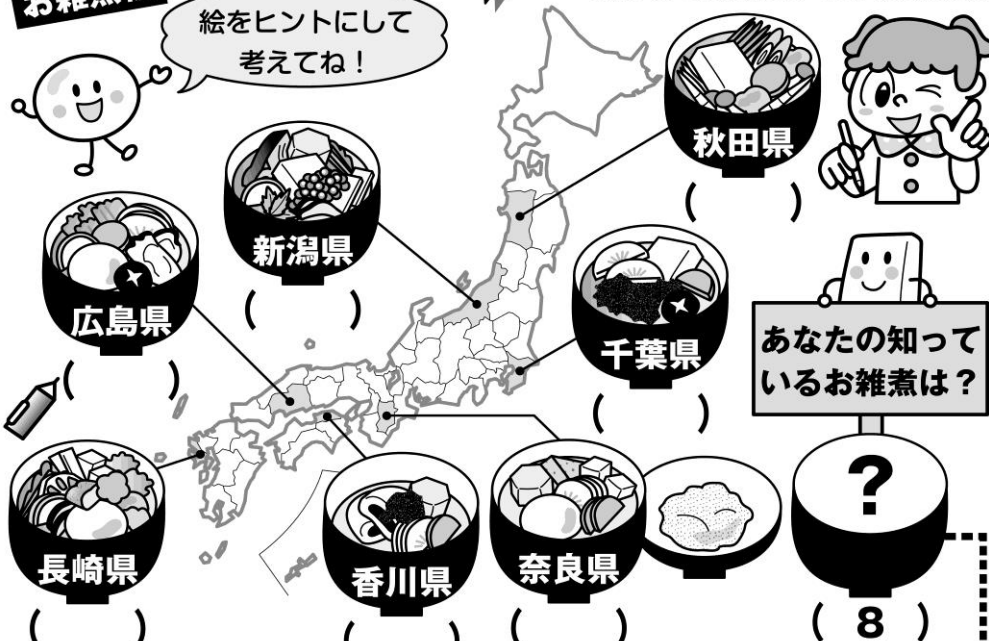
薬草で作られる「屠蘇散」を酒やみりんに浸して作る薬酒。家族の健康を願ひ、年齢の若い人から順に飲みます。子どもが飲む場合は、アルコールを飛ばしておくといひでしょう。

郷土料理クイズ

お正月に食べるお雑煮は、地域によって大きな違いがあります。下の7つの県で見られるお雑煮について書いてあるカードを探して、番号を()に書きましよう。8枚目のカードは、あなたの知っているお雑煮について書いてましよう。

お雑煮編

絵をヒントにして考えてね!



- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p>1 おもちの形 ○
特ちょう
大根、里いもなどの具で、白みそ味。おもちを汁から出してきな粉につけて食べる。</p> | <p>2 おもちの形 ○
特ちょう
とり肉、アナゴ、かまぼこ、凍り豆腐など具だくさんのすまし汁。</p> | <p>3 おもちの形 □
特ちょう
里いもや大根、塩ザケが入り、最後にイクラをのせたすまし汁。</p> | <p>4 おもちの形 ○
特ちょう
あまいあんこ入りのもちが入り、白みそで味つけする。</p> |
| <p>5 おもちの形 □
特ちょう
とり肉、山菜、姫たけのこなど具だくさんのすまし汁。</p> | <p>6 おもちの形 ○
特ちょう
かまぼこやしいたけ、カキが入ったすまし汁。</p> | <p>7 おもちの形 □
特ちょう
すまし汁に海藻を干した“はほのり”をたっぷりせる。</p> | <p>8 書いてみよう!
おもちの形
特ちょう</p> |

こたえ

(2) 香川県 (7) 香川県 (9) 香川県 (1) 香川県 (2) 香川県 (3) 香川県 (5) 香川県