



12月 給食たより

さいたま市立つばさ小学校
令和6年度12月号

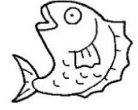


年末年始・食の豆知識

年末年始には、いろいろな行事があります。【行事食】についてご家庭でお話をしてみましょう。

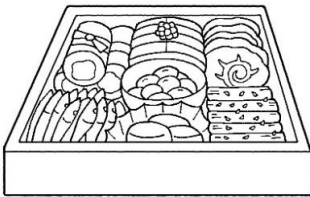


受け継ごう 日本の食文化



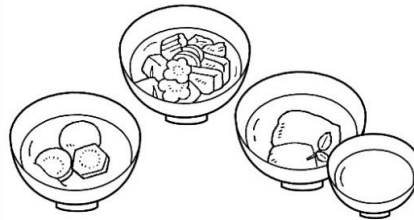
地域や家庭に伝わる行事食を知ってつくったり、食べたりしましょう。

おせち料理



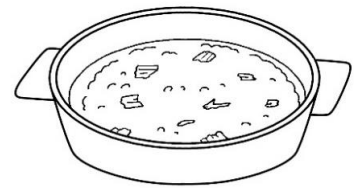
おせち料理は、もともと、節日（季節のかわり目）に神様に供えるものでした。今は、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。

ことわざ

はしにも棒にもかからない



はしではさめず、棒にも引っかからない、どうにも取り扱いようがないことのとたとえ。

わざ

はしより重いものを持つたことがない



裕福で大事に育てられ、苦労をしたことや働いたことがないことのとたとえ。



正月の祝い膳や結婚式など、めでたい時に「祝いはし」を使います。これは、神事や祝儀など「晴れの日」に使う中太両細の両口ばしで「柳ばし」といいます。柳は白く清浄で、春先に芽をだすめでたいもの。また、長さも八寸（約24cm）で末広りの縁起物といわれています。



11月の給食の様子



焼きおにぎりをつくりました



みたらしだんごをつくりました