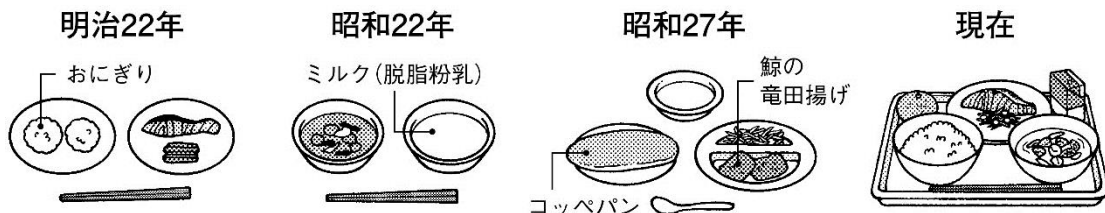


新年あけましておめでとうございます。

楽しい冬休みは、過ごせましたか？イベントごとが多い冬休み、食生活が乱れた人も多いのではないのでしょうか。早寝・早起き・朝ご飯で生活リズムを取り戻しましょう！！
気持ちを新たに今年の目標を決め、有意義な 1 年を送れるようにしてくださいね！



1 月 24 日から 30 日は全国学校給食週間です



学校給食は、明治22年に山形県の忠愛小学校で、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。
その後、さまざまな歴史を経て、今に至っています。おいしい給食が食べられることに感謝していただきましょう。

- 姉妹都市料理(フリーモント市):ジャンバラヤ
- 郷土料理:煮ぼうとう 重忠汁
- 地場産料理:ねぎぬた スピナッチカレー
- 昔の献立:コッペパン(ジャム)、竹輪の磯辺揚げ、バナナ、カレーシチュー

給食週間に伴い、1月に提供する予定の献立です。

献立表をチェックしていつ提供になるのか確認してみてください！

感謝の気持ちを込めて

いただきます！！



おせち料理について

お正月におせちを食べましたか？ おせち料理の由来は、季節の変わり目の節目に稲などの豊作や無病息災、子孫繁栄などを願うために神様にお供えをし、無事を祈る節句行事が始まりで、奈良時代に中国から伝わったそうです。

「おめでたいことを重ね、幸せが積み重なっていきますように」という理由から、重箱におせち料理が詰められています。

正式な重箱の数は五段重ですが、地域によって違いはあります。



おせち料理の中身には、ひとつひとつ意味があります。例えば、黒豆ならマメに働けるようにという意味があります。自分が食べたおせち料理には、どんな意味があったのか、ぜひ、調べてみてください。