

12月 給食だより

とうきょうとりついたばしとくべつしえんがっこう
東京都立板橋特別支援学校

こうちょう あまこ そういち
校長 尼子 創一



年末年始の 行事と行事食

ハロウィンやクリスマスなどの海外の楽しい行事も日本に根付いてきましたが、日本には古くから受け継がれてきた伝統行事や行事食もたくさんあります。学校では日本の伝統的な食文化を給食に取り入れてみなさんにお伝えしています。給食がない年末年始は、ぜひおうちでも日本の行事食や郷土料理をゆっくり味わう機会にしてください。

おお みそ か
大晦日 (12月31日)



としこ
年越しそば

しょう がつ
正月 (1月1日~)

1年の始まりとなる日。「歳神様」をお迎えするため、門松、しめ飾り、鏡もちなどを飾り、おせち料理やお雑煮を食べて、新年のお祝いをします。

おせち料理

ひとつひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。



お雑煮

地域の食材を使った、おもち入りの汁物です。西日本ではみそ味の汁に丸いもち、東日本ではしょうゆ味の汁に四角いもちを入れて食べます。



関西風雑煮



関東風雑煮

<リクエストメニュー>

12月18日 3年F組
12月24日 3年E組



今月は3年E組とF組の生徒に考えてもらったメニューを提供します。F組からはマカロニが入ったミネストローネの希望が強くありました。E組からはカツとゼリーの希望を受けました。その他にも授業内であがった食べたいメニューの意見も少しずつ日々の献立に取り入れています。

<行事食 冬至>

12月20日 さわらの柚子みそ焼き
かぼちゃのそぼろ煮

今月は冬至の行事食として柚子を使った焼き物とかぼちゃのそぼろ煮を提供します。冬至とは一年で一番太陽が出ている時間が短い日です。今年(2023年)は21日(土)が冬至です。柚子湯に入って、かぼちゃを食べる風習があります。

