

ひまわりキッチンだより



大崎南学校給食センター
(ひまわりキッチン)
令和8年1月号

新しい年を迎えました。ぜひいい年にしたいですね。1年間を健康で元気に過ごすための目標をそれぞれ立ててみましょう。1月には全国学校給食週間があります。学校給食の歴史をふり返り、その意義や役割をあらためて考える1週間です。



おせち料理の願いを知ろう!

おせち料理は、もともと季節の変わり目の節日に食べる料理のことです。

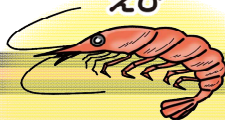
しかし、今ではお正月に食べる料理のことだけを「おせち料理」というようになりました。おせち料理には、それぞれ次のような願いが込められています。

たい



「めでたい」にかけて食べられる縁起のよい魚。

えび



長いひげが伸び、「腰が曲がるまで長生きできますように」と願う。

昆布巻き



「昆布」が「よろこぶ」に通じ、1年楽しく暮らせるように願う。

田作り・ごまめ



昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。

たたきごぼう



豊作になる年に現れるという、めでたい鳥(黒い瑞鳥すいじょう)に似せて、豊作を願う。

黒豆



「まめ(元気)に暮らせるように」と願う。黒は魔よけの色とされる。

かすのこ・さといも



「子宝に恵まれ、家が栄えるように」と願う。

くりきんとん



富を願う金色のきんとんにめでたい「勝ちぐり」をあしらう。

だて巻き



昔の書物(巻本)に似ているので学業成就を願う。

今月の食育コラム



からし



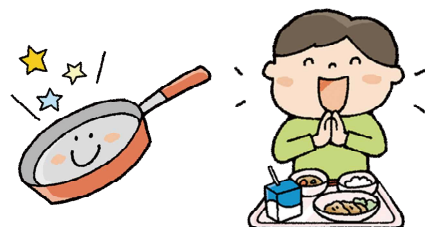
からしは、アブラナ科の植物であるからし菜の種子を原料とした香辛料です。からしの辛味は、種子そのものにあるわけではなく、種子をすりつぶして水で溶いた際に酵素反応により生じます。辛味成分はアリルイソチオシアネートと呼ばれ、強い殺菌作用や抗酸化作用があります。からし菜は品種の違いにより、日本では「和からし」と「洋からし」に区別されます。和からしは室町時代頃から薬味として使用されるようになったと言われていて、辛味が強く、おでんや和え物など和食によく合います。洋からしはマスタードと呼ばれ、マイルドな辛味が特徴で、洋食によく合います。



年間テーマ:日本の調味料ずかん

作成:大崎市学校栄養士会

ひまわりキッチン 給食紹介コーナー



大崎市のホームページではひまわりキッチンだよりの写真をカラーでご覧いただけます。

大崎南学校給食センターで検索、ひまわりキッチンだよりにからご覧ください♪



地場産キウイフルーツ

12月3日

ごはん、牛乳

大豆のドライカレー、

ポテトコロコロサラダ、

マロニースープ、地場産キウイフルーツ



この日のデザートは、三本木さん・サンフラワー会さんが大切に育ててくださった地場産のキウイフルーツです。約40年前に三本木の農家さんたちが、ニュージーランドから、2700本の苗を輸入したことから、私たちも地場産のキウイフルーツが食べられるようになりました。キウイフルーツは、ビタミンCが豊富で、風邪予防にとってもよい果物です。



クリスマス給食



12月22日

パエリア、牛乳、

とり肉のハーブソテー、

地場産れんこんサラダ、コンソメスープ、

セレクトケーキ



ひと足早いクリスマス給食を実施しました。給食センター手作りのパエリアや、鶏のむね肉にハーブで下味を漬けて焼いたソテー、岩出山産のれんこんを使ったサラダにクリスマスのセレクトデザートです。セレクトデザートは、「チョコケーキ」・「いちごケーキ」・「クリスマスカップデザート」の3種類です。一番人気は、「チョコケーキ」でした！

お知らせ

給食食材の放射能検査結果について



大崎市では、学校・幼稚園及び保育所で使用している給食食材の放射能検査を定期的に行っています。

これまで実施した検査の結果は、大崎市のホームページに掲載していますのでご確認ください。