



12月 学校給食だより

あさひ給食センター
令和7年度 家庭用

年末年始は、行事食に触れる機会に！

外国の行事が楽しいイベントとして定着する中、日本で古くから受け継がれてきた伝統行事や行事食に触れる機会が少なくなっています。学校では、給食を通して伝統的な食文化を学べるようにしていますが、年末年始は給食がありませんので、ご家庭で行事食や郷土料理を味わい、「ふるさとの味」や「わが家の味」を伝える機会にしてみてくださいはいかがでしょうか。

冬至



今年の冬至は
12月22日

1年で最も昼が短く、夜が長くなる日。ゆず湯に入って身を清め、かぼちゃや小豆を食べて邪気をはらい、無病息災を祈る風習があります。



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。

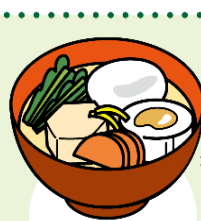
おせち料理

一つひとつの食材に、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

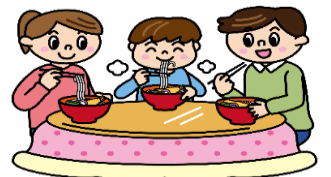
地域の食材を使った、もち入りの汁物。主に西日本では丸もち、東日本では角もちが用いられます。あん入りのもちを入れる所、もちを入れない所もあります。



年越しそば



年末年始の行事食には、新年への願いがこめられています。



参考：全国学校給食協会「学校給食」

手洗いは感染症予防の基本です！

手洗いのポイント



せっけんをつけ、こするように洗います。



汚れの残りやすい部分に念入りに。



流水でしっかりと洗い流し、清潔なタオルなどで水分を拭き取りましょう。



鶴岡市の有機農家が育てた「有機米つや姫」が12月9日と1月26日の給食に登場します。農薬や化学肥料を使わずに作るので、環境や生き物にやさしい農業として注目されています。いつものお米との違いを味わっていただきます。



今月の地産地消情報

朝日産	鶴岡・庄内産	県内産
月山ワイン 肉屋さんの カレーメンチカツ 旬菜倶楽部 ねぎ・小松菜 人参・へら菜 大根・キャベツ 白菜・チンゲン菜 いもがら・わらび	鶴岡産はえぬき・鶴岡産雪若丸 鶴岡産有機米つや姫 スマテロ納豆（納豆汁用） 牛乳・豚肉・卵・わらさ・甘塩鮭 たら・ほっけ 黒豆・ほうれん草 庄内麩・干しいたけ・だだちゃ豆 酒・みそ・醤油	米粉めん りんご プレーヨーグルト なめこ えのきだけ 大豆 豆腐 生揚げ 油揚げ

★今月の地産地消ウィークは15日～19日です。



学校給食レシピ

冬休み、お子さんと一緒につくってみませんか😊



12月中旬に
更新予定です

