

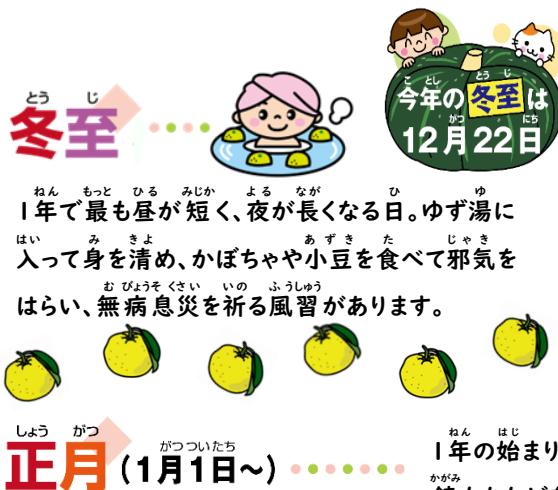


12月 学校給食だより

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なりますが、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はいかがでしょうか。



大晦日 (12月31日)
1年の締めくくりとなる日。今年の苦労を断ち切り、新年への願いを込めて、年越しそばや「年取り魚」を食べる風習があります。年取り魚は地域によって異なりますが、ブリやサケが用いられます。



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は念入りに。



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しょう。



今月の地産地消情報

あさひさん 朝日産	つるおか 鶴岡・庄内産	けんないさん 県内産
月山ワイン 肉屋さんの カレーメンチカツ 旬菜俱楽部 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 庄内麸・干ししいたけ・だだちゃ豆 酒・みそ・醤油	米粉めん りんご プレーンヨーグルト 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。



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