

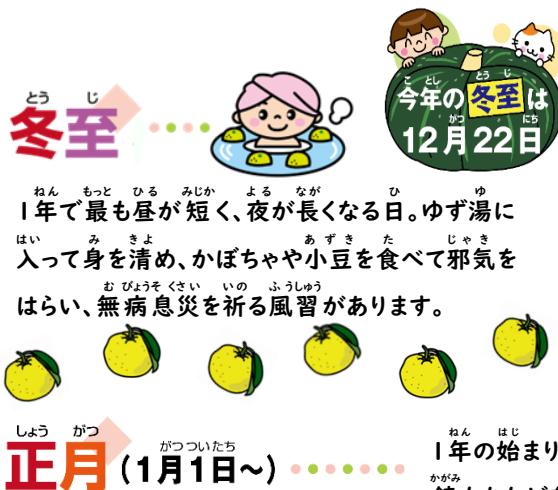


12月 学校給食だより

あつみっこ給食センター
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。



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

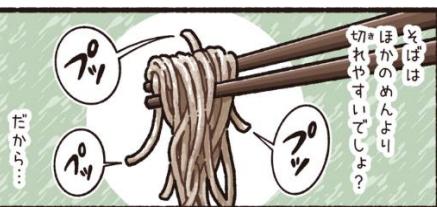
一つひとつの食材に、新年への願いが込められています。「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。

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



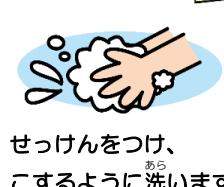
年末年始の行事食には、新年への願いがこめられています。



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

あつみさん 温海産	つるおかさん 鶴岡・庄内産	けんないさん 県内産
ねぎ 大根 かぼちゃ	米(有機米つや姫・つや姫・雪若丸・はえぬき)	だいず
人参 あつみかぶ	牛乳 豚肉 豆腐 生揚げ みそ たまご	里芋
塩蔵たけのこ	小松菜 チンゲン菜 ほうれん草 きやべつ	切干大根
塩蔵わらび	ごぼう なめこ りんご 干ししいたけ	豚ももかつ
塩蔵いたどり	冷凍だだちゃ豆 きな粉 あらめ さけ たら	
温海温泉まんじゅう	あじ サメフライ スマートテロワール納豆	

★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