

給食だより

1月



妙高市立
新井北小学校

新型コロナウイルスの感染症の予防に、一人一人が気を付けて生活していますが、冬は感染性胃腸炎やインフルエンザの流行も心配です。特にノロウイルスは、アルコール消毒では効かない菌です。風邪予防の基本である「せっけんでの手洗い」をこまめに行い、よいお年をお迎えください。



受け継ごう 日本の食文化



地域や家庭に伝わる行事食を知ってつったり、食べたりしましょう。

おせち料理



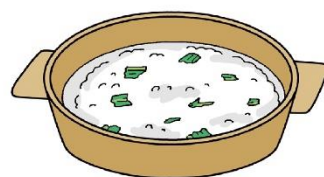
おせち料理は、もともと、節日（季節のかわり目）に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶ）、すずしろ（だいこん）のことです。

雪が降ると甘くなる「アスパラ菜」

給食でいただくアスパラ菜は「米ファーム斐太」さんから届けてもらっています。収穫してすぐ、給食に届けてくれるため、苦みがほとんどなく、アスパラ菜のみずみずしさと甘さを味わうことができます。とれたてを味わえるとは、ぜいたくなことですね。

2月の給食では、「妙高だからおいしい！アスパラ菜まつり」を計画中です。阿部社長おすすめのアスパラ菜料理や、出荷されずに捨ててしまうことが多いという外葉を使った料理を開発中です。みなさんの家庭で食べているアスパラ菜料理も教えて下さいね。地域でつくられた旬の野菜を思いっきり味わいましょう！

12,000株以上のアスパラ菜は、3月上旬まで楽しめます。



阿部社長

広報担当：藤井さん

