



# 1月 給食だより



熊谷市立  
熊谷学校給食センター

もうすぐ冬休み、日本の伝統文化に触れる機会も多いのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められています。

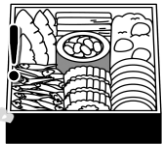
2024年は干支である「たつ（辰）」にちなみ、給食の「たつ（達）」人を目指しましょう。

手洗い達人 **今年はたつ年！** **お皿ピカピカ達人** **給食の“たつ人”を目指そう**

盛り付け達人 **よい姿勢達人** **はし使い達人** **後片付け達人**



## おせち料理の願いや意味を知ろう！



黒豆



まめまめしく（まじめに）生活できるように願う。

数の子



ニシンは多くのたまごを持つことから、子たくさんを願う。

田作り



昔は畑の肥料にイワシを使っていたことから、豊作を願う。

きんとん



金色に見えることから、豊かな生活ができるように願う。

だてまき



巻物（書物）に見えることから、頭がよくなるように願う。

昆布巻き



「よろこぶ」の「こぶ」にかけて、めでたさを表現。

えび



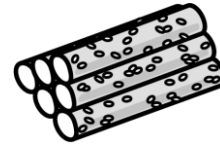
長いひげと腰がまがった姿から、長生きできるように願う。

れんこん



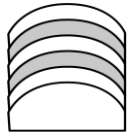
穴から向こうが見えるので、先を見通せるように願う。

ごぼう



しっかりと地に根づいた生活が送れるように願う。

かまぼこ



日の出の形に似ているので、めでたさを表現。

## ねぎのサラダ～給食献立から応用編～

・Aコース12日 ・Bコース15日 ・中学校コース16日

### 材料【4人分】

- ・長ねぎ 1本
- ・にんじん 小さめ 1/3本
- ・もやし 1袋

- ・ごま油 大さじ1
- ・酢 大さじ1
- ・塩 少々
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・お好みで黒コショウ

給食では、ほうれん草も入りますが、ご家庭では、3つの材料でも十分です。

- ①長ねぎは、半月斜め切り。
- ②にんじんは千切りにします。 にあけて冷めます。
- ③もやしはよく洗浄します。
- ④お湯を沸かした鍋に、にんじん、細く切ると食べやすいです。 もやし、長ねぎの順にゆで、ザル
- ⑤ ア で和えます。