



和食文化を守り、受け継ぐ「年末年始の行事食」

12年前、「日本人の伝統的な食文化」としての和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、「和食」という文化を国際的に保護する枠組みが整いました。和食への関心は、日本だけでなく海外でも高まっています。

「冬至」のかぼちゃ

冬至は、1年で最も日が短く夜が長い日です。この日に栄養豊富な「かぼちゃ」を食べ、「ゆず湯」に入ると、風邪をひかないと言われています。



年越しそば

大晦日に食べる「年越しそば」には、「そばの様に細く長く生きられるように」という願いが込められています。



おせち料理

お重→「めでたさ」を重ねる意味で、重箱(お重)に詰めます。黒豆、数の子、だてまき、栗きんとん、れんこん、紅白なますなど。

雑煮→餅入りの汁物。餅の形や汁の味付けは、地方ごとに特徴があります。



七草がゆ

正月のごちそうで疲れたおなかの調子を整えるため、1月7日に七草がゆを食べます。病気にならず健康で元気に過ごせるようにとの祈りが込められた、昔からの風習です。七草がゆに入れるのは、「春の七草」↓

せり、なずな、ごぎょう、はこべら
ほとけのざ、すずな、すずしろ



和食文化とは、単なる料理のジャンルというだけではなく、日本人が昔から受け継いできた自然をうやまう心や感謝の気持ちを形作る大切な文化です。和食文化をみんなで守り、次世代に受け継いでいきましょう。



健康

集中力・学力アップを食生活から考えよう！

学力を上げてくれる食べ物はありますが、食べ方を工夫することで、記憶力・集中力・創造力を高めて勉強の効率を上げることができます！食生活の3つのポイントを取り入れて、学力をアップさせましょう！



①朝食は「やる気アップ」のもと

□寝ている間もエネルギーを消費しています。朝食で補充しましょう。
□朝日をあび、朝食をとることで体内時計がリセットされます。
□体内時計が乱れると、体温、ホルモン、自律神経のバランスが崩れ、体や心の不調につながります。



②夜食は消化の良い食べ物を

□お腹がすいたら、消化の良い炭水化物、ビタミン類がおすすめ。
□砂糖や油が入った菓子などは控えましょう。



③脳のエネルギー源には「ごはん」！

□空腹の時間が長くなる時は、途中で小さなおにぎりなどを食べて、脳の栄養を維持しましょう！
□エネルギーを作るためには、ビタミンB群なども必要！
バランス良く食べることが大切です。



3年生の皆さんは、これから受験が始まります。風邪予防のためにも、朝・昼・夕の食事をしっかり食べて体調を整えましょう！



12月の献立から



2日 八王子産根しょうがの豚汁

小比企町中西農園、高月町石川農園で収穫された根しょうがを使用します。



11日 国産小麦パン

北海道では日本で一番多く小麦が作られています。今回は北海道産の小麦100%のパンをいただきます。



18日 八王子ナポリタン

八王子市で作られている食材が使われていること、刻み玉ねぎがトッピングされていることが特徴です。



19日 100年フード～岐阜県 大歳のごっつお～

岐阜県美濃加茂市の郷土料理「大歳のごっつお」。大晦日や正月の定番料理で、糸昆布が入った根菜の煮物です。

5日 有機かぼちゃ

10月の有機冬瓜に引き続き、今月は4日に有機かぼちゃをいただきます。どちらも、学校給食畑で育ちました。



有機農業とは・・・

①化学的に作られた肥料や農薬を使っていない。
②遺伝子の組み換えをしていない。
ことを基本として、環境への負担がなるべく少ない方法で行われる農業です。
環境に負担をかけないことは、SDGsの多くの目標に貢献しています。

24日 桑都カップケーキ

八王子産の「桑の葉粉」と、繭を加工した「シルクパウダー」を入れて作ります。しっとり仕上がります。

