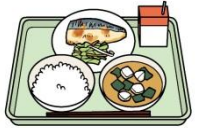


# 給食だより 1月

令和6年度  
木江小学校



ふゆやす たの す  
冬休みは楽しく過ごせましたか？

はつゆめ  
初夢…



し 知っていますか？ 「**一富士 二鷹 三茄子**」

これは江戸時代のことわざで、初夢に見ると縁起がよいといわれているものです。富士は「不死」、鷹は「高・貴」に通じ、茄子は「事を成す」にかけて、それぞれ縁起を担ぐ意味があります。

みなさんは、どんな夢を見ましたか？

がつ か にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん  
1月24日から30日は全国学校給食週間です。

この機会に、学校給食について考えたり、話したり  
してみましょう。

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で  
貧困児童を対象に行われたのが始まりです。1月24日(金)の  
給食は、給食週間にちなんで、「麦ごはん、サケの塩焼き、  
たくあんあえ、すいとん」を食べます。すいとんは、戦争中や  
戦争後の食糧難の時期に食べられていた汁です。ありあわせの  
野菜を煮た汁に、小麦粉や米粉を水で練った団子を加え、ごは  
んの代わりとして食べられていました。  
毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

めいじ ねん きゅうしょく  
明治22年ごろの給食  
(1889年)



おにぎり 焼き魚  
つけもの

しょうわ ねん きゅうしょく  
昭和22年ごろの給食  
(1947年)



脱脂粉乳 スープ

がつきゅうしょくというつ  
1月給食統一メニュー 1月17日(金)  
「**賀日あえ**」 ひろしまけんおのみちし  
**広島県尾道市**

賀日あえは、「賀節」ともよばれ、尾道水道でとれる「あなご」  
と旬の「ほうれん草」を使ったあえ物で、正月などのお祝いの日  
に、お客様をもてなす料理として伝えられています。  
尾道市の沿岸部では、海、山、畑の産物を合わせた料理が作  
られ、今に残っています。

材料 (4人分)

- ・ほうれん草…240g
- ・あなごのかば焼き  
……60g
- ・砂糖……大さじ1.5
- ・しょう油…大さじ1
- ・酢……小さじ2
- ・白ごま……大さじ1

作り方

- ① ほうれん草はゆでて水けを絞り、3cm長さに切る。
- ② あなごは蒸して、1cm幅に切る。
- ③ 白ごまは煎っておく。
- ④ 調味料で、ほうれん草とあなごをあえる。
- ⑤ 白ごまをふる。

