

給食だより

令和4年12月17日
松戸市立東松戸小学校

朝晩の気温も下がり、本格的な冬がやってきました。朝食にスープや味噌汁など、温かいものを食べると体が中から温まりますね。温かい食事でも元気に1日をスタートさせましょう。

ぞうに 知っていますか？お雑煮のあれこれ

日本で、正月に今のようなお雑煮（ぞうに）を食べるようになったのは、江戸時代に入ってからだと言われています。発祥の地は京都で、昆布だしに白みそ仕立てのお雑煮でした。そこから、大阪や愛知など関西地方、江戸時代の後期には、日本全国に広がっていきました。

お雑煮は、地域によって味付けも中身も違います。餅の形が岐阜県の関ヶ原をさかいに、丸餅（もち）と角餅に分かれているというのを聞いたことがある人もいるかもしれません。皆さんのご家庭では、どんなお雑煮を食べていますか？地域のお雑煮を、いくつか紹介します。



【東京都】
関東風雑煮
昆布やかつお節でだしを取り、しょうゆで味付けをします。とり肉、かまぼこ、三つ葉など、具材はシンプルです。



【京都府】
白みそ雑煮
だしを取り、白みそで味付けをします。具材は里いも、大根、金時にんじんなどを丸く切って入れます。もちも丸餅(もち)です。



【香川県】
白みそあん餅雑煮
いりこだしで、あん餅を煮て、白みそで味付け。味付けをします。餅からあんが溶けて、独特のおいしさです。



【岩手県】
宮古くるみ雑煮
煮干しのだし汁に、焼いた角餅を入れます。具材は、鶏肉や高野豆腐、にんじん、大根、いくらなど具だくさん。餅を甘いくるみダレをつけて食べることもあります。

お正月にお雑煮を食べたら、
どんなお雑煮だったかまとめてみませんか。

おしえて！ お雑煮インタビュー

お雑煮の絵を描いてみよう

Q. どんな味つけだった？
○をつけてください

★しょうゆ
★みそ
★その他

Q. 具は何が入っていた？

Q. だしは何を使っていた？

Q. おもちは何？
○をつけてください

★焼いて入れる
★そのまま入れる
★形は丸
★形は四角
★その他



本年も無事に子どもたちに給食を提供することができました。これも、皆様のご理解・ご協力のおかげです。ありがとうございました。来年もよろしくお願いいたします。

1月の給食開始は、1月11日(水)です。



※1月の「食物アレルギー詳細献立表」をお渡しした保護者の皆様へ
1月25日(水)「みかんクレープ」⇒「ブルーベリークレープ」に変更しました。
この変更による、弁当持参日の変更があるご家庭はありません。