

小田原市立国府津小学校

食育だより 12月号

学校栄養職員

もうすぐ冬休みです。冬休みは、大みそかや正月などの行事があり、家族や親戚と過ごす機会も増えます。この機会を利用して、大みそかや正月の行事食の由来などについて、家族で語り合ってみてはいかがでしょうか？ また、家庭の味や地域ならではの料理について話してみるのもよいでしょう。

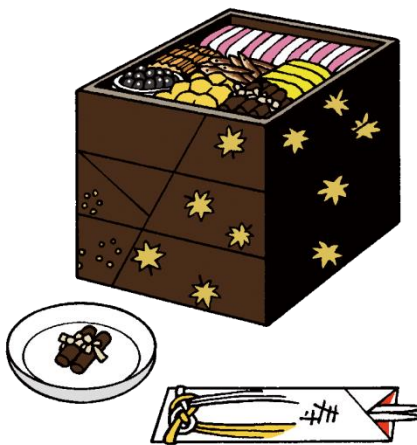
～小田原でとれた「サバフグ」を提供しました～

近年、小田原の海では、シロサバフグの漁獲量が増えてきています。



このシロサバフグは、魚の中でも特に筋肉質で、から揚げにするとプリっとした触感で癖がなく、子どもでも食べやすいのが特徴です。

(一次加工は、ふぐ包丁師の資格保有者が行っています。)



おせち料理の意味を知ろう

おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えた料理のことをいいました。本来は五節句の時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。おせち料理に入っている黒豆はまめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穡、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いが込められています。

知っていますか？鏡もち

鏡もちとは、古代の鏡の形に似せて、丸く平たくつくられているといわれています。もちの上に飾っている「だいたい」には、家が代々続くようにという願いが込められています。飾るものや飾り方は、地域や家庭によって様々です。

