

給食だより冬休み号! 2024年 曾我小学校



いよいよ、年の瀬が近づいてきました。

年の変わり目は、どこか落ちつかない緊張感のようなものを感じます。正月は、一年の始まりを大切に受け継いできた昔の人たちの知恵がたくさん詰まっている行事です。冬休み号では、曾我小学校の職員へお正月をテーマに、インタビューをしました。



おせち料理

子供の頃、母親が作ってくれたおせち料理に、富士山の形をしたようかんが入っていて、それが大好きでした。(今も売っているのかな...)



おもち

子供の頃は、きなこもちやさとうじょうゆが好きでしたが、今はシロイに、焼いてのりをまいて、しょうゆをちょとつけてながら食べるのが好きです。

おぞうに

子供の頃のおぞうには、おもちととり肉とほうれんそうとかまぼこが入っていて、しょうゆベースの薄味のさっぱり味でした。

温かい目なぞいで、みんなを見守ってください
松山島校長先生

おまけ

お正月も三が日を過ぎると毎年なぜか、急にカレーが食べたくなります。家族がまだおちを食べているのに、一人だけレトルトカレー... 毎年の恒例になりました。



私は、いくらが好きなんですよー!!
正月といったら、いくら、いくらとさけの大盛りとんぶり食べたいなあ...

目力、声量、元気100%!!
ガッツポーズが似合う
百瀬先生



うちのおぞうには、とり肉、大根、にんじん、かまぼこ、おもち、ほうれんそうが入ります。しょうゆ仕立てです。

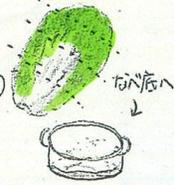
優しい笑顔と穏やかなトーク。みんなのオアシス
大須賀先生



母のお雑煮を作っています

お雑煮

- なべに、白菜を大きめに切ってしきます。(おもちがなべ底にくっかない母のアイデア!)
- かつおとしいたけのだし汁をカロエ、焼かないもち、エビを入れて煮ます。
- しょうゆで味をつけます。
- トッピングは、ゆでたほうれんそう、紅白のかまぼこ、えび、なると(その他練り物)。
- 最後に、パラパラとかつお節をのせて、できあがり♡



ここにコスミルと美しい姿勢がきらきらと光る中村先生

もりつける時も、とろとしたおもちを白菜で包むといいですよ〜♡



わが家では、数年前から新聞で紹介されていたのですが、お正月の定番になっています♡

かつお節が
おどりだします



七福なます

七つの具で作った、サラッ感覚のなます。ごちそうに疲れた胃を、すっきり整えてくれます。

ニュースキャスターのおうな、爽やかな笑顔とそしのある声のもち主、秦先生

材料 6人前

- 大根 ... 300g
- にんじん ... 50g
- きゅうり ... 1本
- 干しいたけ ... 3~5枚
- 油あげ ... 1枚
- こんにゃく ... 1/2枚
- くるみ ... 50g

* 煮汁

- だし汁 1.5カップ、酒 大さじ2
- 薄口しょうゆ、さとう 各大さじ1

* 調味料A

- サラダ油、酒、酢 各大さじ3
- ポ、酢、さとう 各大さじ1
- 塩 小さじ3分の2
- 白こしょう 適宜

- 干しいたけは、水で戻し細く切る。油あげは、タテ2つに切り、小口から幅5ミリに切る。こんにゃくは、ゆでて水にさらし、油あげと大きさをそろえて切る。
- なべに、煮汁の材料を合わせて火にかけ、①を入れて煮含めて、冷ましておく。
- 大根、にんじん、きゅうりは細切りにし、それぞれに薄く塩をふりなじませる。
- 調味料Aの材料をボールに入れてよく混ぜ合わせる。大根、にんじん、きゅうりの水気をしっかり絞って入れる。
- ②の汁気を絞ってカロエ、さっくり合わせ、最後に煎ったクルミを混ぜ入れる。

~ つくり方 ~

