

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、今はシシトリーに、焼いてのりをまいて、しょうゆをちょとずつけ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。



温かい目な感じで、みんなを見守ってくださる
松山島校長先生



私は、いくらが大好きなんですー!!
正月といったら、いくら。いくらとさけの大盛りどんぶり食べたいなあ...♡

目力、声量、元氣100%!!
ガッツポーズが似合う
百瀬先生

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。



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

- ① 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!)
- ② かつおとしいたけのだし汁をカクえ、焼かないもち、エビを入れて煮ます。
- ③ しょうゆで味をつけます。
- ④ 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)。
- ⑤ 最後に、いっパうっとかつお節をのせて、できあがり♡



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ような
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

～つくり方～

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 調味料Aの材料をボウ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。
- ⑤ ②の汁気を絞ってカクえ、さっくり合わせ、最後に煎ったクルミを混ぜ入れる。

* 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
ポン酢、さとう 各大さじ1
塩 小さじ3分の2
白こしょう 適宜