

食育だより

昭和小学校
令和6年度2月号
おうちの人と読みましょう

節分、立春と暦の上では春を迎えますが、まだまだ寒さが厳しい日が続きます。引き続き感染症にも十分な注意が必要です。手洗いやうがいをきちんと行い、たくさん食べて元気に毎日を過ごしましょう。

節分のおはなし



立春の前日、冬から春への季節の変わり目の行事を節分といいます。

節分は、「みんなが健康で幸せに過ごせますように」という意味をこめて、悪いものを追い出す日です。また、この日にはひいらぎの枝にいわしの頭を刺して門やのきしたに立て、悪い気をはらうという習慣もあります。



栃木県の郷土料理 しもつかれ

しもつかれは『鬼おろし』という道具で大根とにんじんをすりおろし、正月の余った塩鮭の頭、節分でまいた炒り大豆、揚げ、酒かすなどを加えて煮込んで作ります。2月の初午の日

稲荷神社に赤飯と共に供えられ、無病息災を祈ることで知られている行事食です。給食では味付けを工夫し食べやすくしているので、苦手な人も挑戦してみてくださいね。2月6日の初午の日に出ます。

紙しばいの放送もありますので、お楽しみに！

給食のしもつかれレシピはこちらから→
<https://cookpad.com/recipe/3747963>



給食週間を実施しました

1月27日から31日まで昭和小給食週間でした。調理員さんの1日を紹介した動画を見たり、豆つかみ大会や給食シュミレーションゲーム、ビンゴ大会を行ったりしました。楽しい1週間でしたね。給食に関心を持つことはできましたか？これからも感謝して給食を食べましょう。



どんなこんだてにしようかな？夢の給食だ～！



ビンゴ大会中…



調理員さんが使っているへら！
大きくて重い～！

調理員さんいつもありがとう！

