



# 12月きゅうしょくだより

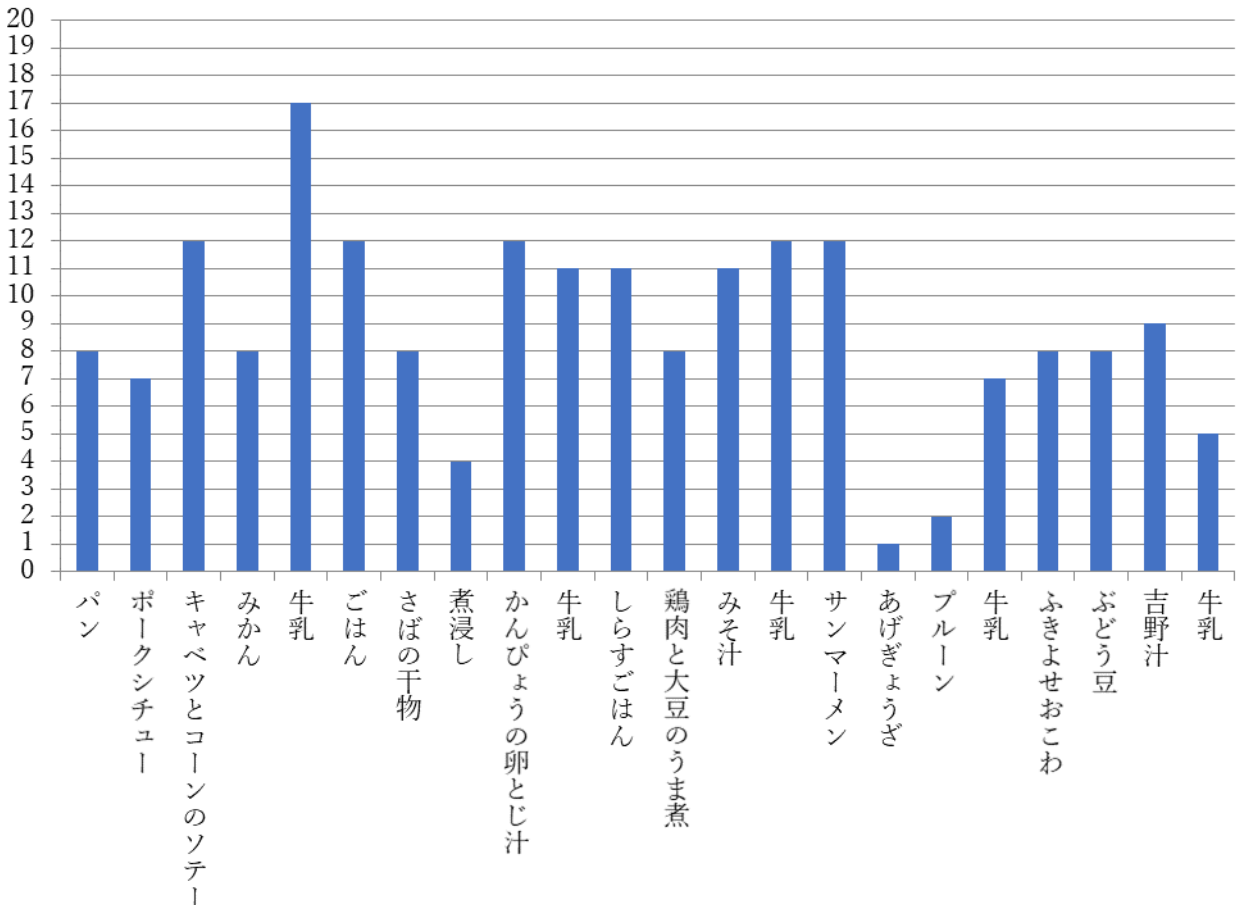


11月13日～17日に行った、給食食べ残し調べの結果をお知らせします。

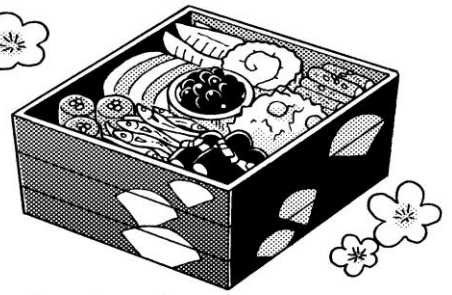
2学期に入った頃からは、だんだんと食べられる量も増え、1学期に比べ落ち着いてしっかり食べられるようになってきました。(特に4年生がよく食べています)

給食室にきて「今日、残さず食べたよ」「2回もおかわりした」と報告してくれる子がたくさん増えてきてとてもうれしいです。この頑張りを今後も継続して行ってほしいと思います。当たり前のように残していることを振り返り、クラスみんなで日ごろからの声かけ、1人1人への目配り・気配りが大事だと思います。今後とも担任の先生方と連携しながら子どもたちを見守っていきたいと思います。

〈残食調査結果 全校(851名)平均〉



# 正月に食べるおせち料理



おせち料理は、もともと旧暦の季節のかわり目の「せちにち節日」に神様に供えて、それを家族で食べるものでした。本来は五節句（じんじつ人日、じょうし上巳、たんご端午、しちせき七夕、ちようよう重陽）の時のものですが、のちに正月の料理だけを指すようになりました。

## おせち料理の意味や込められた願い

<h3>黒豆</h3> <p>「まめ」は丈夫を意味し、健康に暮らせるようにという願いが込められています。</p> 	<h3>数の子</h3> <p>にしんの卵はたくさん数があることから、子孫繁栄の願いが込められています。</p> 
<h3>田づくり</h3> <p>かたくちいわしを肥料として田畑にまいて豊作になったことから、五穀豊穰を願っています。</p> 	<h3>えび</h3> <p>えびのように腰が曲がるまで長生きできるようにという願いが込められています。</p> 
<h3>こぶ巻き</h3> <p>よろ「こぶ」の言葉にかけた、縁起ものです。</p> 	<h3>きんとん</h3> <p>「金団」と書き、財宝に見立てて、豊かな1年を願ったものといわれます。</p> 

©少年写真新聞社2023

## フライドチキン

<材 料>4人分

- 鶏手羽元 8~12本
- 塩 小さじ1/3
- こしょう 少々
- パプリカ 少々
- ガーリックパウダー 少々
- カレー粉 少々
- セロリパウダー 少々
- 小麦粉 大さじ2~3
- 片栗粉 大さじ2~3
- 揚げ油

今年のクリスマスは  
子どもたちと作ってみては...

<作り方>

- ① 鶏肉に下味をつける
- ② ①に小麦粉・片栗粉をまぶし油で揚げる

