12月 給食だより

日野町教育委員会事務局
幼稚園・小学校

南比都佐小学校 リクエスト給食

南比都佐小学校の給食委員会では、栄養とみんなの好きなものを考えながら４つの献立をたてました。低学年にもわかりやすいように、画用紙に献立の絵を書き、昇降口に張り出しました。１週間ほど掲示した後、委員会の子どもたちが、各教室にアンケートをとりにいき、一番人気だった３番の「中華セット」に決まりました。（給食主任）

＜考えた献立＞
①コッペパン・牛乳・ナポリタン・ツナサラダ
②ごはん・牛乳・スタミナポーク・ワカメスープ・日野菜キムチ
③チャーハン・牛乳・餃子・中華スープ
④カットパン・牛乳・ハンバーグ・フライドポテト・ミネストローネ

日野小学校 リクエスト給食

日野小学校の給食委員会では、給食の放送を５つのグループに分けて行っています。そのグループごとに、栄養のバランスを考えながら、みんなが喜んでくれる献立を考えました。それを絵にして掲示板に２週間掲示し、一人１枚シールを張ってもらいました。その結果１番の献立になりました。

①中華めん・牛乳・醤油ラーメンスープ・えびしゅうまい・ワカメの酢の物・アイス
②ごはん・牛乳・鶏のから揚げ。ひじきの炒め物・豚汁
③ココアあげパン・牛乳・ナムル・ワカメスープ・みかん
④きなこあげパン・牛乳・花野菜の和え物・コーンスープ
⑤ごはん・ビビンバ・牛乳・春雨スープ・りんご

今月の地場野菜

１２月の地場野菜は、にんじん、キャベツ、だいこん、ねぎ、こまつな、みずな、さつまいも、日野菜漬けです。みそは永源寺のみそを使用します。お米は、町内産の「コシヒカリ」です。

世界の味 イタリア

イタリアは日本のように南北に長く、海や山などの自然に囲まれた国です。温暖な気候のイタリアでは北はアルプスの麓から、南はアフリカ大陸に近いシチリア島まで変化に富んだ海と山、平野があり、地域ごとに独特の農畜産物、魚介類、野禽類、加工食品等の豊富な食材があります。これらの食材を使い地域ごとに「ローマ料理」「ミラノ料理」「シチリア料理」といった料理が発達しました。イタリアンの給食ではパスタやメイン料理が１皿ずつ出てきます。パスタにピザは、イタリアを代表する料理です。

幸運を呼び込む冬至の食べ物

冬至は、１年で最も「太陽の出ている時間が短くなる日」で、この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから、「一陽来復」（冬が終わり、春になること）とも呼ばれます。昔の人は、太陽の力が弱まると人間の運気も衰えると考えていたことから、冬至の日に、かぼちゃやあずきを食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて、幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。

今年の冬至は12月22日です。

んのつく食べ物を食べると、**幸運**になるという言い伝えもあります。

冬休みを元気に過ごすためのポイント

栄養豊富なにんじんは、給食に欠かせない野菜です。