

給食だより

えがおのじかん



平成 28 年度冬休み号

丹波山村学校給食センター

栄養教諭：宮島ゆき

いよいよ待ちに待った冬休みが始まりますね♪ 年末年始には、親戚や友だちに会う機会がふえます。楽しい冬休み、健康に注意して、有意義に過ごしてくださいね。



みなさんにとってどんな2学期でしたか？ 給食センターでは、味めぐりツアーなど今年も新しいことに挑戦しました。新しいことに挑戦するときは、いつもドキドキしますが、みなさんの「おいしかった」「また、つくってね」の言葉に、「次も頑張るぞ！」と力が湧いてきました。ありがとう。

3学期の給食も楽しみにしててくださいね。冬休み明け、元気な姿のみなさんに会えるのを楽しみにしています。

よいお年をお迎えください。



栄養教諭 宮島

箸に始まり箸に終わる

日々何気なく使っている箸にも、歴史と日本の文化が、ぎっしりと詰まっています。日本人は『箸に始まり箸に終わる』と言われるように、生後百日のお食い初めに始まり、毎日の食事、葬儀ではお骨を拾い、お供えの御飯に立てて供養します。そして「箸は命の杖」とも言われます。命を支える箸は、命の糧となる食物と私たちをつなぐ重要な役割を果たしています。

ではみなさん、お正月におせち料理やお雑煮をいただくときに「祝い箸」という箸を使うのを知っていますか？ 祝い箸はすえひろ末広がりの八寸（約24cm）で縁起がよく、「両口箸」「柳箸」「俵箸」とも呼ばれて、祝い事には欠かせない箸なのです。

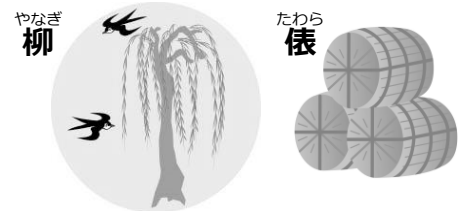


祝い箸の由来

「祝い箸」は、両方の先端が細くなっていて、「両口箸」とも呼ばれます。一方は神様用、もう一方を人が使うため、「神人共食」を意味しています。おせち料理は年神様へお供えし、それを下げていただくもの。新年を祝い、1年の恩恵を授かる意味から年神様と食事を共にするわけです。両方とも使えるからといって、ひっくり返して取り箸にしたりするのはタブーです。

その大事な箸がお祝いの席で折れたりするのを忌み嫌うため、丈夫で折れにくい柳の木が使われています。また、柳は水で清められた神聖な木とされ、春一番に芽吹くめでたい木とされています。そのため「柳箸」ともいわれ、縁起よく「家内喜」と書くこともあります。

また五穀豊穰を願って米俵を模し、中ほどが太めにできているから「俵箸」と呼ばれることもあるそうです。



祝い箸の使い方

お正月の祝い箸は、大晦日に家長が家族の名前をそれぞれの箸袋に記入し、箸を入れて神棚に供えておくのが習わしです。その箸を元旦に使ったら、自分で清めて（洗って）、松の内（1月7日まで）は同じ箸を使います。

美しい箸袋に入った祝い箸もいろいろ市販されていますし、和紙や

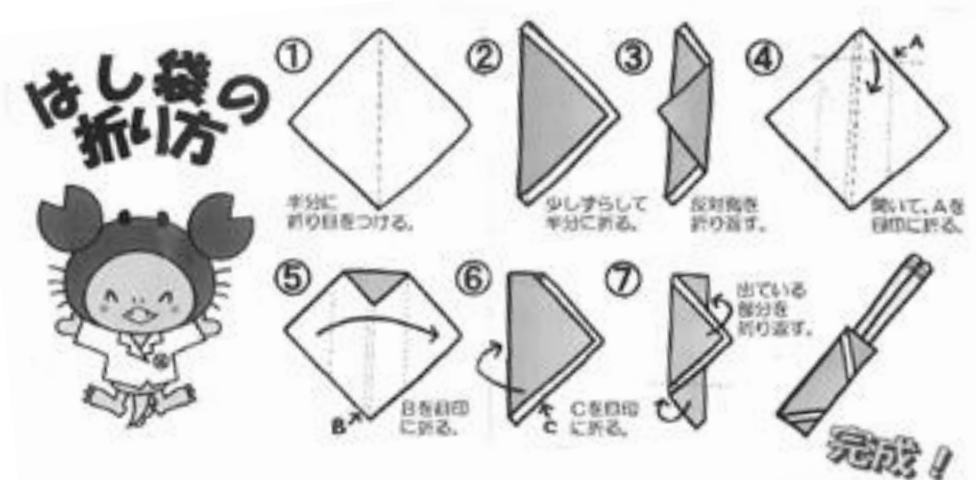
千代紙などを

使って箸袋を

自分で手作り

してもいいかも

しれませんね。



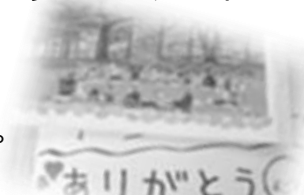
10月26日もみじ給食&お誕生日給食

今年ことしの秋あきは、長雨ながあめの影響えいきょうもあり、肌寒はだざむく感じる日かんが多くひありました。しかし当日おおは、
久しぶりひさに訪おとずれた晴天せいてん！小しょう中ちゅう共ともにあたたかな陽気ようきの中なかで行おこなうことができました。



11月25日 招待給食(小学校)

給食きゅうしょくに携たずさわってくださっている方々かたがたをお招まねきし、感謝かんしゃの気持ちきもちを伝える会つたを行いましたかい。子どもたちこが作成さくせいしたメッセージカードめをプレゼントあした後あと、
一緒いっしょに給食きゅうしょくを食べたました。



2学期の給食の様子

12月16日 ウィンターバイキング

今回のバイキングのテーマは、
『いろいろな食品しょくひんを組み合わせてバランスのよい食事しょくじを心がけよう！』
これまでに学習がくしゅうした『給食きゅうしょくに使つかわれている食材しょくざい』
や『五大栄養素ごたいえいようそ』について、
クロスワードパズルくわすわーどぱずるを使いながら、勉強べんきょうしました。



バランスよく盛り付けられました☆



今回こんかいも大活躍だいかつやくの給食委員会きゅうしょくい いんかい！

