

# もぐもぐランド

犬山市立犬山北小学校  
食育だより令和6年2月号



こんげつ きゅうしょくもくひょう  
今月の給食目標

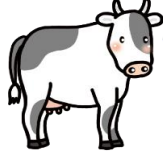
## かんしゃ た 感謝して食べよう

毎日の給食が私たちのところに届くまでに、多くの人がかかわっています。魚をとったり、米や野菜を作ったりする人、食べ物を運んだり、売ったりする人、そして、その食べ物を使って給食を作る調理員さんなどです。これらの人たちの苦労や努力、工夫に支えられて、私たちは、給食を食べることができます。食べ物や働く人たちへ感謝の気持ちを忘れずに、大切にいただきます。



### みなさんのもとに給食がとどくまでに、たくさんの人がかかわっています

#### ● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。

#### ● 食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所からみんなの町へ、また学校まで運んでくれる運転手さん。

#### ● お店の人



よい食材を選んで売ったり、注文に応じて朝、学校まで運んでくれます。

#### ● 給食をつくる人

調理員さん



#### ● 準備をする人

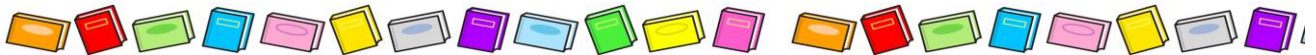
給食当番さん



### 感謝の気持ちをつたえてみよう!

料理を作ってくれるおうちの人や調理員さんなどに感謝の気持ちをつたえてみませんか?

残さず食べること、食器や容器をていねいにつかい、きれいに返すことでも、感謝の気持ちはつたわります。



こんげつ しょくいく ひ こんだて にち げつ ねんしゃかい せかい なか にほん  
今月の食育の日献立 19日(月) 6年社会「世界の中の日本」より



私たちは、世界中の人々とともに生活しています。また、日本との交流があり、文化や経済での結びつきが強く、つながりの深い国がたくさんあります。

今月の食育の日には、日本に最も近い国のひとつで、歴史的にも、つながりが深い韓国の料理を献立に取り入れられました。韓国は、日本と同じく、米が主食で、料理は、はしとスプーンを使って食べます。また、学校では毎日給食もあります。

せつ ぶん  
**節分**  
ぎょう じ しょく  
**行事食**

節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、  
 現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。

<p><b>イワシ</b></p> <p>イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。          イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	<p><b>大豆</b></p> <p>いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	<p><b>恵方巻き</b></p> <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=今年は東北東)を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
<p><b>そば</b></p> <p>年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	<p><b>こんにゃく</b></p> <p>体の中にとまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにゃく料理を食べる地域もあります。</p>	

## きゅうしょくおすすめレシピ

まっちゃ  
**抹茶ドーナツ**

<p><b>材料 (4人分)</b></p> <p>ホットケーキミックス 50g          抹茶 2g          木綿豆腐 50g          砂糖 10g          揚げ油 適宜</p>	<p><b>つくりかた</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 材料を混ぜ合わせる。</li> <li>② 1個ずつ丸める。</li> <li>③ 真ん中に穴を開ける。</li> <li>④ 熱した油で揚げる。</li> </ol>
---	---

犬山市の善師野で栽培された、お茶を使ってつくった「ドーナツ」です。給食の調理員さんたちが1つ1つ手作りをしています。  
 給食では、「鬼まんじゅう」などのデザートを作っています。