

お正月の行事食

おせち料理



「おせち」というのは季節の変わり目の「^{もちにち}節日」のことで、そのときに食べるのが「おせち料理」です。おせち料理は、もともとは神様におそなえするための食べ物でした。江戸時代ごろになると、数の子や黒豆などを重箱につめ、家族やお客さんといっしょに食べるようになりました。新しい年を迎えるお祝いの料理なので、おめでたい材料を使っています。たとえば、めでたいのたい、よろこぶのこんぶ、腰が曲がるまで長生きできるようにというエビなどです。おせち料理には、野菜・肉・魚など多くの食材が使われています。栄養のバランスがよくなるように考えられた料理のようです。

おぞうに



お正月に「ぞうに」を食べる習慣は室町時代からありました。年越しのときにお供えたもちを、他の材料と一緒に煮て食べたのが始まりです。今と違って昔は、もち特別な行事のときだけ食べることができる大切な食べ物でした。

「ぞうに」は地方によってずいぶん違います。関東風はすまし汁、関西風はみそ味です。もちの形も関東は四角い切りもち、関西は丸いもちです。焼いたり、ゆでて入れたり、地方によって様々です。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としています。

学校給食は明治22年、山形県で始まりました。戦争のため一時中止されましたが、戦後の昭和21年、連合軍やララ(アジア救済委員会)などの援助で再開されました。当初はその再開された12月24日を「学校給食記念日」としていましたが、現在では多くの学校がお休みに入ってしまうため、1ヶ月繰り下げて1月24日～30日が学校給食週間になりました。



学校給食の歴史

- 明治22年 山形県の私立忠愛小学校で学校給食を開始する。
- 大正8年 東京府(当時)でパンによる学校給食を開始する。
戦争により一時中断する。
- 昭和21年 東京・神奈川・千葉の3都県で25万人に対し給食を開始する。
- 昭和29年 学校給食法が成立する。
- 昭和51年 米飯給食が正式に導入される。

現在の^{上原}小学校では…

セレクト献立、郷土料理、世界の料理など、給食は食の「生きた教材」として実施されています。1月26日(木)の給食では明治22年の給食を再現します。ぜひご家庭でも、今の子供たちが食べている給食の内容や、昔の給食とのちがいについて話していただけるとありがたいです。

※上原小学校のホームページに、毎日の給食の献立・写真を掲載しています。ぜひご覧ください。