

* 給食だより *

平成26年12月
さいたま市立春岡小学校

12月に入って気温が下がり、給食を取りに来る子どもたちの中に「寒い、寒い。」と言っている子をよく見かけるようになりました。

季節の行事や食事が楽しいこれからの季節、いろいろな食文化にふれる機会があるといいですね。

おいしい大根がとれたよ！

12月1日、緑化・栽培委員会のみなさんが春岡小の畑で育てた大根を収穫してくれました。収穫した大根を、翌日の2日には「春岡大根の昆布和え」にして全校でいただきました。



春岡小学校の畑で育てた大根を収穫しました。



こんなに大きな大根がとれたよ！！



冷たい水で大根を洗っています。

12月1日(月)

【献立】 白飯 鮭の塩焼き 道産子汁 春岡大根の昆布和え 牛乳



児童の感想より

・緑化栽培委員会のみなさんが収穫してくれた大根が入った「春岡大根の昆布和え」がおいしかったです。

・とれたての大根が、とてもおいしかったです。

☆春岡小学校で育った大根に子どもたちは愛着を持ち、しっかりおいしく食べることができました。

緑化栽培委員会のみなさん、ありがとうございました！

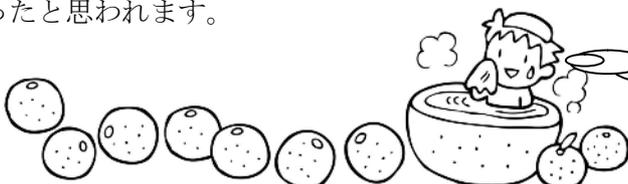
冬至



12月22日が冬至です。



冬至とは、1年で一番昼が短くなる日のことです。昔から、この日はゆず湯に入って、かぼちゃを食べる風習があります。これは、かぼちゃを食べると風邪をひきにくくなることや、他の病気にならないといういい伝えがあるからです。また、冷蔵庫などがなかった時代、保存のきくかぼちゃはビタミン源として重宝な野菜だったと思われます。



本校では一足早く、冬至にちなんだ料理を、18日に「魚のゆずみそかけ」で味わいます。