



令和8年1月8日
荒川区立尾久宮前小学校
校長 岩崎 昇

あけましておめでとうございます。新年とともにいよいよ最後の学期が始まりました。今年も宮前小の子どもたちが、よく食べ、よく体を動かし、健やかな心と体で、すくすく成長していったほしいと願っています。給食室も子どもたちのために、美味しく安全で楽しい給食となるよう努力してまいります。今年もよろしくお願いいたします。

おせち料理の願いを知ろう!



おせち料理は、もともと季節の変わり目の節日に食べる料理のことです。しかし今ではお正月に食べる料理のことだけを「おせち料理」というようになりました。おせち料理には、それぞれ次のような願いが込められています。



たい

「めでたい」にかけて食べられる縁起のよい魚。



えび

なが長いひげが伸び、「腰が曲がるまで長生きできますよう」に願う。



こぶ 昆布巻き

「こぶ」が「よろこぶ」に通じ、1年楽しく暮らせるように願う。



たづく 田作り・ごまめ

昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。



たたきごぼう

豊作になる年に現れるという、めでたい鳥(黒いつる)に似せて、豊作を願う。



くろまめ 黒豆

「まめ(元気)に暮らせるように」と願う。黒は魔よけの色とされる。



かすのこ・さといも

「子宝に恵まれ、家が栄えるよう」に願う。



くりきんとん

富を願う金色のきんとんにめでたい「勝ちぐり」をあしらう。



だて巻き

昔の書物(巻本)に似ているので学業成就を願う。

給食試食会を開催しました!

11月28日(金)に本校ランチルームで給食試食会を開催しました。学級閉鎖のクラスもありましたが、25名の方が参加されました。子どもたちが毎日どんな給食を食べているのか、給食室でどのように作られているのか等をスライドでお話させていただきました。

参加された方からは「子どもたちの給食の量がどのくらいなのか」、「ねぎドレッシング(試食会当日のメニューの1つ)のレシピを知りたい」などのご質問、ご意見をいただきました。今後も給食だより等で学校給食について情報をお伝えしていきますので、ぜひご家庭で話題にいただければと思います。



作ってみよう! 給食レシピ ねぎドレッシングサラダ

材料 (4人分)

- ・もやし 1/2袋(100g)
- ・キャベツ 1/8玉(100g)
- ・こまつな 1茎(50g)
- ・ちりめんじゃこ 大さじ3(15g)
- ・白いりごま 大さじ1

- ・長ねぎ 1/5本(10g)
- ・さとう 小さじ1
- ・酢 小さじ1
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・ごま油 小さじ1/2

作り方

- ① キャベツは短冊切り、こまつなはざく切りにする。ドレッシングの長ねぎはみじん切りにする。
- ② ちりめんじゃこはフライパンでからいりする。
- ③ もやし、キャベツ、こまつなを沸騰したお湯でさっとゆで、流水で冷まして、水気をしぼる。
- ④ みじん切りにした長ねぎと調味料を混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
- ⑤ からいりしたちりめんじゃこ、水気をしぼった野菜、白いりごま、ドレッシングをすべて混ぜ合わせて完成!!