







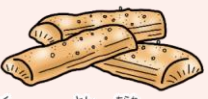




# School lunch

京都文教小学校 令和7年 1月

新年あけましておめでとうございます。年末年始は楽しく過ごせましたか。  
 1年間を毎日健康に過ごすため、よく食べ、寒い時期ですがよく体を動かし、夜はしっかり休みましょう。冬休みの生活リズムは早く切りかえて、学校へ元気に登校しましょう！

## 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。

<p><b>たい</b></p>  <p>「めでたい」にかけて食べられる縁起のよい魚。</p>	<p><b>えび</b></p>  <p>長いひげが伸び、腰が曲がるまで長生きできますようにと願う。</p>	<p><b>昆布巻き</b></p>  <p>「昆布」が「よろこぶ」に通じ、1年楽しく暮らせるように願う。</p>
<p><b>田作り・ごまめ</b></p>  <p>昔、干したいわしを田の肥料にしたことから豊作を願う。</p>	<p><b>たたきごぼう</b></p>  <p>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。</p>	<p><b>黒豆</b></p>  <p>「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。</p>
<p><b>かすのこ・さといも</b></p>  <p>「子宝に恵まれ、家が栄えるよう」と願う。</p>	<p><b>くりきんとん</b></p>  <p>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。</p>	<p><b>だて巻き</b></p>  <p>昔の書物(巻本)に似ているので学業成就を願う。</p>



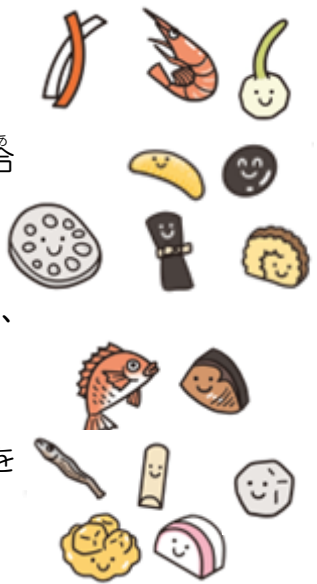
## 1月の こんだてより

1月10日(金) 「お正月料理をたべよう」

**【甘酢あえ】**  
 「紅白なます」といって、人参の赤、大根の白を組み合わせたおめでたい色あいの酢のものです。

**【田づくり】**  
 豊作を願う食べものです。給食は食べやすいように、大豆とさつまいもを合わせて調理します。

**【煮しめ】**  
 竹の子やれんこん、しいたけなどさまざまな食材と一緒に煮込むことから「家族が仲良く暮らせるように」という願いが込められています。



1月24日(金) \*「黒豆ごはん」

1月24日は文教学園の基礎を築かれた、大島徹水先生の命日です。そこで、大島徹水先生が好きだったと伝えられている「黒豆」を献立に取り入れました。大島徹水先生はご自身のことをあとまわしに、学校経営に力をそそがれ、文教学園の存続の危機をいくども救って下さいました。感謝の気持ちで「黒豆ごはん」をいただきます。

