

12月 給食だより

令和7年12月
調布市立国領小学校
校長 武田 美穂子

寒さに負けず、冬を元気に過ごそう！

いよいよ冬本番を迎え、朝晩の冷え込みが厳しくなりました。寒いと手を洗うのが億劫になりがちですが、風邪や胃腸炎などの感染症を防ぐには、せっけんを使った丁寧な手洗いが肝心です。また、食事や睡眠をしっかりとて抵抗力を高め、風邪をひきにくい丈夫な体をつくりましょう。

風邪予防にとりたい栄養素と食べ物

丈夫な体をつくる



強い抗酸化作用で体を守る



もうすぐ冬休み！



はやねはやおあさひるゆうしづくかたきそくだい
早寝・早起きをし、朝・昼・夕の3食を欠かさず食べて、規則正しい生活を心がけましょう。

どうじねんもっとたいようひくいちくひるみじか
冬至は、1年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆづ湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！



新年への願いを始めた

お正月の行事食

あたら
新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸運や豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神)を各家庭に迎えする日本の伝統行事です。家族そろって、おせち料理やお雑煮といった正月料理を食べて、新年の無事を祈ります。現在では、おせち料理を手作りする家庭が減っており、洋風や中華風などバラエティ一豊かなおせち料理が販売されていますが、伝統的なおせち料理には、新年への願いを込めた縁起の良い食べ物が使われています。



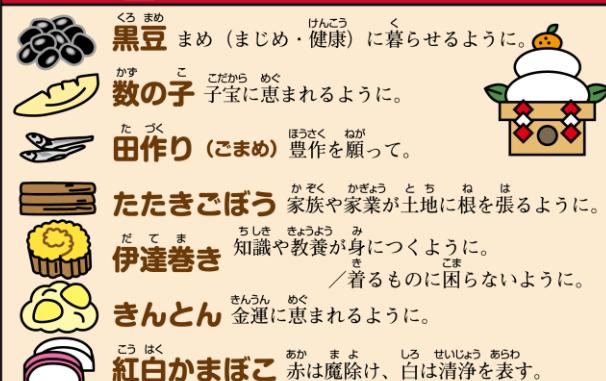
伝統的なおせち料理の意味や込められた願い

※地域や家庭によって違いがあります。

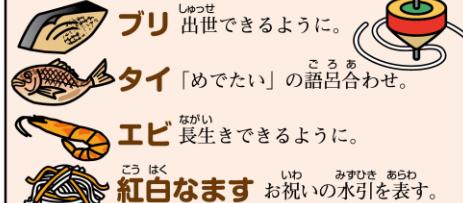


いちじゅう
一の重
にじゅう
二の重
さんじゅう
三の重

一の重 (祝い肴・口取りなど)



二の重 (酢の物・焼き物など)



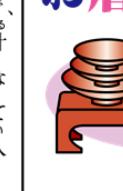
三の重 (煮物など)



お雑煮



お屠蘇



かんばうやくとそさん
漢方薬の「屠蘇散」
にほんしゅほん
を、日本酒や本みりん
に浸して作る薬草酒。
じやきはらちとうゆね
邪気を払い、長寿を願つ
かそくなかわか
て、家族の中での若い
ひとじんの
人から順に飲んでい
きます。