



令和 6 年 12 月
大野学校給食センター

給食センターだより

おおのにししょうがっこう ねんせい 大野西小学校 2 年生のみなさんが

きゅうしょく けんがく き 給食センターの見学に来てくれました！

がつ にち にち かかん おおのにししょうがっこう ねんせい
11月26日と28日の2日間、大野西小学校の2年生のみなさんが2クラスずつ給食センターの施設見学に来てくれました。

とうちゃく
到着したらすぐに2つのグループに分かれて、見学をスタート。給食作りの話を聞いたり、
かい ちょうりきぎょう けんがく
1階の調理作業を見学したり、体験コーナーの手洗いチェッカーで洗い残しをチェックしたりしました。今回の見学をきっかけに、これからはっきり給食を食べてほしいと思います。



ちょうりきぎょう けんがく
調理作業を見学したよ！



おお かな
大きな釜がたくさんあるね！



きれい に 手を洗っているかな？

けんがくご ねんせい とど 見学後に、2年生のみなさんからのメッセージカードが届きました！

メッセージの一部を紹介！

○きょうはけんがく
見学をさせてくださりありが
とうございました。きゅうしょく
をつく
っていたのが本当にとどいておいし
かったです。

○ちゅうしんおんどけいをみつける
ミッションやクイズがたのしかった
です。

○りんごを切るきかいがすらすら切れる
のがすごいとおもいました。

○野さいを3～4回あらうなんてとて
も手ぎわがいいですね。ビックリしま
した。

○32人で、やく2550食作っていてす
ごいとおもいました。



○きょうはいろいろなけんがく
見学をありがとうございました。
みんなのために、こんなにがんばっ
ているんだとわかりました。

○わたしは、きゅうしょくに、からだ
をげんきに
してもらえていると思いました。

ねんまつねんし ぎょうじしょく ふ 年末年始の行事食に触れよう！

おおみそか としこ 【大晦日】（年越しそば）

ことしのくろうをたちきり、しんねんへのねがいをこめて、としこそばを食べる
風習があります。

そばのほそながかたちになんでちようじゆねがを、きんぎんさいいくしよくにんが
金粉を集めるのにそば粉を使ったことにちなんで「金を集める」縁起を
かっ
担いだりと、年越しそばには様々な由来があります。

しょうがつりょうり 【正月料理】

あた とし はじ
新しい年の始まりとなるお正月には、正月料理を家族みんなで食べて1年の無事を祈る習慣があります。

そうに （お雑煮）

ちいき しょくざい つか つく しるもの かんとうちほう
地域の食材を使って作られる汁物。関東地方
では角餅入りのしょうゆ味、関西地方では丸餅
入りのみそ味が主流ですが、家庭や地域によっ
てさまざまな特色があります。みなさんの家庭
では、どんなお雑煮を食べますか？

りょうり ひと （おせち料理） 一つひとつの食材に新年の願いが込められています。



くろまめ
黒豆
けんこうちようじゆ
【健康長寿】

たづく
田作り
ほうさくきがん
【豊作祈願】

こうはく
紅白なます
いわ
【お祝い】

れんこん
【見通しがきく】

こぶまき
昆布巻き
【よろこぶ】

がつ きゅうしょく
1月の給食にも
おせち料理が出るよ！



いち じゅう
◆一の重



に じゅう
◆二の重



さん じゅう
◆三の重

「福を重ねる」「めでたさを重ねる」と
縁起を担ぎ、重箱に詰めるのも特徴です。

がつ こんだて かが あ 12月の献立より「れんこんとごぼうの香り揚げ」



しっかり噛んで食べられます！

ざいりょう にんぶん きゅうしょく りょう ◇材料 4人分（給食の量）

れんこん（輪切り3mm） 80g
ごぼう（斜め切り5mm） 70g
でん粉 適量
揚げ油 適量
塩 少々
青のり 少々

つく かた ◇作り方

- ①れんこんとごぼうに薄く
でん粉をつけ、油で揚げる。
- ②塩と青のりはそれぞれ煎って、
合わせておく。
- ③①に②をまんべんなくふる。