

みんなでいだきます

～きゅうしょくセンターだより～

令和7年（2025年）12月
城陽市立学校給食センター 小学校



今月は、寺田いもを納品してくださる奥村さんと大根を納品してくださる吉岡さんの畑を見学させていただきました！



奥村さんは荒州地区で寺田いもを育てておられます。給食用に五郎島金時、芋ほり用にシルクスイート、紅はるかや、ふくむらさきというむらさきいもなどたくさん品種を栽培されています。
畑はとても広く、幅は100m以上もありました！

甘くておいしい寺田いもにするために、魚粉などの肥料を混ぜて栽培するなどの工夫をたくさんしてくださっています！
収穫作業はスコップを使って手作業で行われます。



咲くのが珍しいさつまいもの花も開花していました♪アサガオの花によく似ていますね。



ばいこん
大根

よしおか 吉岡さんは荒州地区で大根やかぶ、寺田いもなどを育てておられます。

夏間はあたたかく、秋には雨がたくさん降ったことで、9月中旬頃に種をまいてから2か月半ほどで立派な大根に成長したそうです！



吉岡さんの大根は甘味があるのが特徴で、水分もたっぷり含んでいるそうです♪畑には、1000本以上の大根が土から頭を出しています



12月使用予定の城陽産野菜

*水野ファームさん

*井上重生さん

*吉岡秀夫さん

*清水美紀さん

*奥村早苗さん

*山崎ミサ子さん

*大村延子さん



青ねぎ

大根

白菜

大根

寺田いも

寺田いも

むらさきいも

寺田いも

白菜

白菜

地元でとれた野菜は、新鮮でおいしく、栄養も愛情もたっぷりです。



おむらのぶこ

大根

「食べものはたらきをしよう」

10月に各小学校の2年生を対象に授業を行いました。食べものは、はたらきによって3つのグループに分けられることを学習しました。



児童の感想より

今日、お肉、にんじん、ごはんなどは、それぞれのやくわりをもつことが、わかりました。

きゅうしょくできらいなたべものがでたときは、がんばってたべる。

にがてなやさいも、体の中ではたらいてくれているとはじめて知って、これからはにがてなやさいでもちゃんと食べようと思いました。

3年生 「旬のよいところをしよう」

11月に、各小学校の3年生を対象に食べ物の「旬」について授業を行いました。食べ物の旬や旬のよさについて、ロイロノートを活用しながら学びました。季節を感じながら食事ができるといいですね。

児童の感想より

これからはしゅんのものを食べて、より多くのえいようをもらっていくたいし、かぞくにしゅんの食べ物を教えてあげておいしいものを食べてもらいたいです。

わたし가 고향을 만들 때는 슈퍼에 갔을 때마다 시즌 음식을 사온다. 그 음식으로 저녁을 먹고 싶습니다.

식사할 때마다 시즌 음식을 살펴보면서 시즌 음식을 먹고 싶었습니다.

이제는 다양한 음식을 먹고 싶어졌지만, 시즌 음식을 먹고 싶었습니다.

新年への願いを込めた

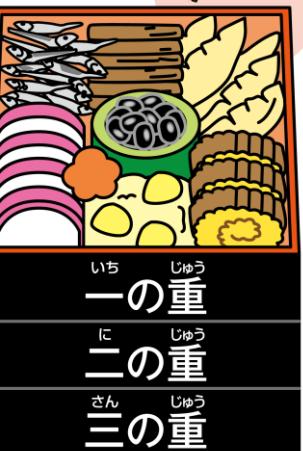
お正月の行事食

新しい1年の始まりであるお正月は、その年の幸福や豊作をもたらす「歳神様」(年神様)を各家庭にお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、洋風や中華風などバラエティー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。



一の重 (祝い肴・口取りなど)	
黒豆まめ (まじめ・健康)	くらまめ けんこう に暮らせるように。
数の子	かずのこ こだから めぐ 子宝に恵まれるように。
田作り (ごまめ)	たづく ほうさく ねが 豊作を願って。
たたきごぼう	かぞく かきょう とち ねは 家族や家業が土地に根を張るように。
伊達巻き	だてま ちしき 知識や教養が身につくように。
きんとん	きんとん こま 金運に恵まれるように。
紅白かまぼこ	あか まよ しろ せいじょう あらわ 赤は魔除け、白は清浄を表す。

二の重 (酢の物・焼き物など)	
ブリ	しゅっせ 出世できるように。
タイ	ごろあ 「めでたい」の語呂合わせ。
エビ	ながい 長生きできるように。
紅白なます	いわ みずひき あらわ お祝いの水引を表す。

三の重 (煮物など)	
里いも	さと こだから めぐ 子宝に恵まれるように。
れんこん	しょうらい みとお 将来を見通せるように。
くわい	じゅっせ 出世できるように。
昆布巻き	こぶま ごろあ 「よろこぶ」の語呂合わせ。



お雑煮

関東風雑煮

地域の食材を使って作るもち入りの汁物です。もちのかたち、真っ直い汁の味つけ、調理方法など、地域や家庭によって特色があります。もちを入れない地域もあります。