

# 給食だより



令和7年 12月

ひと  
おうちの人といっしょに読もう

佐賀市川副学校給食センター

TEL 0952-45-0374

今年もあとわずかとなりました。この一年、元気に過ごせましたか。年の暮れには、クリスマス、大みそか、お正月と楽しい行事が続きます。かぜなどで体調をくずすことがないように、朝・昼・夕の3食を規則正しく食べ、十分な睡眠で体をよく休めて、楽しい年末年始を過ごせるように、以下のことに気をつけましょう。

## 冬休みを元気に過ごすためのポイント

<p>★こまめに手を洗う</p>	<p>★早寝・早起きを心がける</p>	<p>★冬が旬の野菜や果物を取り入れる</p>
<p>★朝・昼・夕の3食を欠かさず食べる</p>	<p>★適度に体を動かす</p>	

## 幸運を呼び込む冬至の食べ物

冬至は、1年で最も太陽の出ている時間が短くなる日で、この日を境に少しずつ日が長くなっていくことから、「一陽來復」(冬が終わり、春になること)とも呼ばれます。昔の人は、太陽の力が弱ると人間の運気も衰えると考えていたことから、冬至の日に、かぼちゃやあづきを食べて力をつけ、ゆず湯で身を清めて、幸運を呼び込み、無病息災を願う風習が生まれました。



hのつく食べ物を食べると、幸運になるという言い伝えもあります。

かぼちゃ(なんきん) れんこん ぎんなん きんかん うどん

# バラエティーに富んだ「お雑煮」



あたら とし はじ しょがつ  
新しい年の始まりとなるお正月には、おせち料理やお雑煮といった正月料理を  
かぞく た ねん ぶじ いの しゅうかん  
家族みんなで食べて、1年の無事を祈る習慣があります。ご存じのように、お雑煮は  
ちいき かてい こと つか しょくざい あじ  
地域や家庭によって異なり、使う食材、味つけ、もちの形、調理法など、実にさま  
ざまです。

おきなわけん ぞう  
沖縄県には、お雑  
に た しょくぶん か  
煮を食べる食文化  
はなく、豚肉の内  
ぞう つか なかみ  
臓を使った「中身  
じる た た  
汁」を食べます。

## 各地の特色あるお雑煮を見てみよう



※参考資料：農林水産省「うちの郷土料理」

<p><b>岩手県</b> (三陸沿岸北部地域)</p> <p><b>くるみ雑煮</b></p> <p>さけや凍り豆腐、根菜類、焼いた角餅を入れる。 もちは取り出して「くるみだれ」を付けて食べる。</p>	<p><b>宮城県</b> (仙台地域)</p> <p><b>仙台雑煮</b></p> <p>焼きハゼのだしに、大根・にんじん・ごぼうを細切りにして湯通しした「引き菜」と、せり、いくら、焼いた角餅を入れる。だしをとった焼きハゼものせる。</p>	<p><b>千葉県</b> (上総地域)</p> <p><b>はば雑煮</b></p> <p>焼きたりゆでたりした角餅をお椀に入れて、カツオのだしと、はばのり、青のり、カツオ節をたっぷりかける。</p>
<p><b>愛知県</b></p> <p><b>雑煮</b></p> <p>しょうゆ味の汁に、焼かない角餅と伝統野菜の「餅菜」、鶏肉を入れる。餅菜は小松菜に似ている野菜で、「正月菜」とも呼ばれる。</p>	<p><b>大阪府</b></p> <p><b>白味噌雑煮</b></p> <p>白みそ仕立ての汁に、焼かない丸餅、大根、にんじん、里いもなどを入れる。野菜は「角が立たず、円満に過ごせるように」という縁起を担ぎ、輪切りにする。</p>	<p><b>島根県</b> (東部地域)</p> <p><b>小豆雑煮</b></p> <p>小豆を煮た汁に、焼かない丸餅を入れる。元日には岩のり入りの「すまし雑煮」を食べ、正月2日に「小豆雑煮」を食べる地域もある。</p>
<p><b>山口県</b> (萩市)</p> <p><b>かぶ雑煮</b></p> <p>しょうゆ味の汁に、丸餅、かぶ、みつ葉、細く切ったスルメや昆布を入れる。</p>	<p><b>香川県</b></p> <p><b>あんもち雑煮</b></p> <p>白みそ仕立ての汁に、輪切りにした大根、金時にんじん、豆腐、甘いあん入りの丸餅を入れる。最後に青のりを振りかけて食べる。</p>	<p><b>福岡県</b> (博多地域)</p> <p><b>博多雑煮</b></p> <p>焼きアゴのだしに、ブリ、丸餅、伝統野菜の「かつお菜」、かまぼこ、里いも、にんじん、大根、しいたけなどを入れる。</p>

代々受け継がれてきたものだけではなく、時代の流れに合わせて  
新しいお雑煮も誕生しています。地域色豊かで多種多様なお雑煮  
は、大切にていきたい日本の食文化の一つです。

あなたの家では、  
どんな「お雑煮」を  
食べますか？

