

○令和5年12月25日は「年越し献立」です。

メニューは

ごはん、牛乳、煮込みうどん、鮭の照り焼き、磯香あえです。

今日は、「年越し献立」です。「お年とり」とは、一年の最後の日、12月31日の「大みそか」のことです。海のない長野県では、魚が大変貴重だったため、一年が終わる大切な日の大みそかの夜に、一年の無事を感謝し、次の年の幸せを願い、「年とり魚」を食べる風習があります。このあたりの北信から東信にかけての地域では、千曲川を上ってきたり、新潟から運ばれてきたりした「鮭」が食べられてきました。また、松本方面から南信にかけては、富山や糸魚川から運ばれてきた「ブリ」が食べられてきました。鮭は「家が栄える」といわれ、ブリは成長すると名前が変わるため「出世魚」と呼ばれ、どちらも縁起の良い魚とされています。みなさんのお家ではお年とりに、どちらの魚を食べますか？

学校からは、「一年の終わりに年取り魚をいただくと、心が引き締まる。」「祖父母と暮らしていた時に食べていたことを懐かしむと同時に、昔からの風習を続いている自分がいて、給食のメニューで気付かされたり、学びがあったりする。」との感想が寄せられました。

