

1月1日の元旦を「大正月」と呼ぶのにたいして、1月15日を「小正月」と呼びます。この日までをお正月とし、地域によって様々な行事が行われます。

小正月には縁起のいい食べ物を食べる風習があります。その食べ物の一つが「小豆」です。小豆は昔から魔よけの力があると信じられてきました。そこで、小正月の朝に「小豆粥」を食べるようになりました。給食では小豆を使って「赤飯」を作りました。

また、正月やお祝い事の際には「おめで・たい」にかけて、魚の「鯛」を食べます。小笠原諸島で獲れた「おなが鯛」を塩焼きにしてレモンソースをかけました。おなが鯛は高級魚として、すし屋や料理屋に並び、街の魚屋やスーパーではなかなか売られていません。江東区から1000キロも南、船で26時間かかるところにある遠く離れたところにある東京都小笠原は、とてもきれいな海があるところです。行ってみたいですね。



#### 1月15日の給食

「赤飯、おなが鯛の塩焼きレモンソース、

野菜のきつね和え、めかぶと卵のみそ汁、オレンジ」

\* おなが鯛(別名はまだい)は、東京水産物緊急対策支援事業として学校給食に提供いただきました。



校内に、おなが鯛出現!  
(段ボールで作りました)



給食の時間に放送で献立の説明をする給食委員。