



12月給食だより

2025年11月27日
町田市立堺中学校

早いもので今年も残すところ1か月となりました。寒さも増し、いよいよ冬本番です。感染症も流行る時期なので手洗い・うがいはもちろんのこと、しっかりと栄養と睡眠をとり、丈夫な体をつくっていきましょう。



【 12月11日(木)は「まち☆ベジ」給食です 】

町田市では、毎年7月と12月に町田市立小学校および給食センターでまち☆ベジを使用した『まち☆ベジ給食』を実施しています。今回は、まち☆ベジをたくさん使った具沢山汁と市内で収穫されたお米を使用した給食を作ります。

「まち☆ベジ」とは・・・

町田市内在住の農業者、または町田市内に農業経営の拠点がある農業者が、生産記録等の管理のもとで生産した農産物（野菜・畜産・園芸など）です。



町田産農産物シンボルマーク



11月に使用した学校給食用食材の主な産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地
野菜・果物					
にら	栃木	さつまいも	千葉	大根	町田
冷凍ブルーベリー	町田	小松菜	町田	玉ねぎ	北海道
きゅうり	神奈川、東京	えのきたけ	長野	にんじん	北海道
もやし	栃木	ねぎ	群馬、山形	じゃがいも	北海道
にんにく	青森	しょうが	熊本	キャベツ	町田
ピーマン	兵庫	りんご	青森	みかん	愛媛
しめじ	長野	チンゲン菜	町田		
肉					
鶏肉	宮崎	豚肉	国内産	2025年度産	山形
魚介類					
ししゃも	ノルウェー	ホキ	ニュージーランド・オーストラリア		



新年への願いを込めた お正月の行事食

新しい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”を各家庭にお迎えする日本の伝統行事です。おせち料理やお雑煮などのお正月料理を食べて新年の無事を祈ります。

◆ 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

二の重

三の重

◆ 一の重（祝い肴・口取りなど）

- 黒豆** まめ（まじめ・健康）に暮らせるように。
- 数の子** 子宝に恵まれるように。
- 田作り（ごまめ）** 豊作を願って。
- たたきごぼう** 家族や家業が土地に根を張るように。
- 伊達巻** 知識や教養が身につくように。
／着るものに困らないように。
- きんとん** 金運に恵まれるように。
- 紅白かまぼこ** 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** 出世できるように。
- タイ** 「めでたい」の語呂合わせ。
- エビ** 長生きできるように。
- 紅白なます** お祝いの水引を表す。

◆ 三の重（煮物など）

- 里いも** 子宝に恵まれるように。
- れんこん** 将来を見通せるように。
- くわい** 出世できるように。
- 昆布巻き** 「よろこぶ」の語呂合わせ。

お雑煮



関西風雑煮

関東風雑煮

お餅の形、入れる具材、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。お餅を入れない地域もあります。

