



給食だより 12月

2025年



豊川市教育委員会学校給食課



冬至は、1年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！

なんきん
(かぼちゃ)



にんじん



れんこん



かんてん



きんかん



ぎんなん



うどん
(うどん)



とうじ ひこんだて
冬至の日献立

ごはん 牛乳

かぼちゃのみそ汁 (かぼちゃ・にんじん)

にしんの塩焼き

れんこんのごま炒め (れんこん)

実施日：学校給食センター12月22日(月)

南部学校給食センター12月19日(金)

に
煮みそ



きゅうしょく こんだてしょうかい
～給食の献立紹介～

「煮みそ」は、愛知県の三河地方で昔から食べられてきた郷土料理です。冬に旬をむかえるだいこんやごぼう、にんじんなどの根菜を、三河地域の伝統的な食材である赤みそで煮ふくめた料理です。

ほっこりおちつく味わいで体を芯から温めてくれます。

給食にも「煮みそ」が登場します。味わって食べてください。

実施日：学校給食センター12月3日(水)

南部学校給食センター12月8日(月)

関連教科：小学4年 国語「ふるさとの食」を伝えよう・中学2年 家庭「地域の食文化」