

1月8日 (水)

きょうのこんだて

れんこんのちらしずし
ぎゅうにゅう
そうに
ごまめ

正月の行事献立



しょうがつり しょうがつり
正月料理には、新年を祝う気持ちやいろいろな願いをこめたものがたくさんあります。

ぞう煮

もちを主に、いろいろな具を入れた汁物です。地方や各家庭によって入れる具や味つけなどに特色があります。

給食は、白みそ仕立ての関西風ぞう煮です。



ごまめ

「田作り」とも言われます。昔、肥料としていわしを田にまいたことから、豊作を願う気持ちがこめられています。



き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん、あぶら、さとう、しらたまもち、さといも
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう、ぶたにく、こんぶ、ぎざみのり、けいにく、しろみそ、あかみそ、かつおぶし、ごまめ
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) れんこん、さんどまめ、コーン、かんぴょう、だいこん、きんときになんじん、みつば

クイズ1 正月に新年を祝って食べる行事食を何と言うのでしょうか。

①中国料理 ②おせち料理 ③懷石料理

一口メモ

○今日から3学期の給食が始まります。

きのうの始業式でも話があったように、「早ね、早おき、朝ごはん、はいべん」のリズムを作って、学校に元気に登校しましょう。

今日の給食は、正月の行事献立「れんこんのちらしずし、ぞう煮、ごまめ、牛乳」です。

正月は、新しい年の始まりで一年の健康を願って食べる料理が多いです。

給食のぞう煮には、なにわの伝統野菜の「金時にんじん」

が入っています。金時にんじんは、江戸時代から昭和の初めにかけて、大阪市浪速区のあたりで作られていました。関西風のぞう煮で、白みそ仕立てです。



○ごまめは、小魚で、小さいカタクチイワシを干したものです。

むかし、田んぼにカタクチイワシを肥料としてまいたら、米がたくさんとれたことから、正月に、米がたくさん実りますようにと願って正月に食べます。



さといも	愛媛県	きんときになんじん	香川県	れんこん	徳島県
だいこん	長崎県	みつば	大分県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②