

1月12日(水)

正月の行事献立

正月には新しい年のはじまりを祝い「今年も幸せに過ごせますように」と願って食べる料理がたくさんあります。
今日の給食には「ぞう煮」と「ごまめ」が出ます。

ぞう煮

もちと、いろいろな具材を入れた汁物です。地方や家庭ごとに
入れる具や味つけなどに特色があります。

今日のぞう煮に使われている
きんときにんじんは、なにわの
伝統野菜のひとつです。



ごまめ

「田作り」とも言われます。昔、肥料としてイワシを
田にまいたところ、豊作になった
ことから、豊作を願う気持ちがか
められています。



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

き	おもにエネルギーのもとになる ごはん、しらたまもち あぶら、さとう さといも
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう、かつおぶし ぶたにく、けいにく、ごまめ あかみそ、きざみのり しろみそ、こんぶ(ふんまつ)
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 きんときにんじん、コーン かんぴょう、だいこん みつば

クイズ1 1月の給食にでるおせち料理は、どれでしょうか。

- ① くりきんとん ② 黒豆 ③ 紅白なます

一口メモ

○昨日から3学期が始まりました。昨日の始業式で校長先生は
「1月10日が成人の日でした。今年の4月から成人の年齢は
18歳になります。小学校を卒業するときは12歳です。6年後
には大人になります。大人になると、できることが多くなる分
責任も増えます。一方、子どものうちにしかできないこともあり
ます。一日一日を大切に過ごす3学期にしてください」と話されました。



○給食も今日から始まります。今日の給食は「正月の行事こんだ

て」です。1年の始まりの正月は、むかし
からおせち料理やぞうにを食べていました。

給食のぞうには、なにわの伝統野菜のきん

ときにんじんを入れた関西風の白みそ仕立てです。だしは、花か

つおでしっかりとっています。おせち料理の

「ごまめ」は、むかしカタクチイワシを田んぼ

にまいて米がたくさんできたことから、今年も

米がたくさんできますようにとの願いがこめられています。

給食では、ごまめを焼き物機で焼いて、あまからく味つけました。



だいこん	長崎県	れんこん	徳島県	みつば	大分県
さといも	愛媛県	きんときにんじん	香川県	かんぴょう(カット)	栃木県

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①②