

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」がでます。

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込められています。



きょうのこんだて

れんこんのちらしずし
ぎゅうにゅう
ぞうに
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 ひだにく、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きととのえる れんこん、さんどまめ きんときんじん、コーン かんぴょう、だいこん みづば
-----	---

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したことから、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