

1月11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「今年も健康で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。今日は給食には「ぞう煮」と「ごまめ」が出ます。

ぞう煮
もちど、いろいろな具材を入れた汁ものです。地方や家庭ごとに、具材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うじんは、なにわの伝統野菜の一つです。

ごまめ
「田作り」ともいわれます。昔、肥料としてイワシを田にまいたところ、豊作になつたことから、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
きんぴらちらし
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 あぶら、さとう しらたまもち、さといも
あ	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ひたにく、こんぶ、きざみのり けいにく、しろみそ、あかみそ かつおぶし、ごまめ
み	おもにからだのちょうしをととのえる ごぼう、グリーンピース コーン、かんぴょう、だいこん きんとうじん、みつば

クイズ1 ごまめは次のどの種類の魚でしょうか。
① たい ② いわし ③ さんま

一口メモ

○今日から3学期が始まります。始業式で校長先生は「一年の計は元旦にあり」ということばがあります。1年のはじめに目標をみてください。校長先生の今年の目標は、『何かやつたことのないことにチャレンジしよう』です。自分に無理のない目標をもって、楽しくすごしましょう」と話されました。

○給食も今日から始まります。今日のこんだては、正月の行事こんだてです。正月は新しい年の始まりで「1年の健康や幸せを願って食べる料理が多いです。代表的な



ごまめ

料理は、おせち料理です。今日の給食では、おせち料理の1品の「ごまめ」がでます。かたくちいわしです。お米がたくさんできますようにと願って食べます。給食では焼き物機で

焼いてあまからいたれをからませました。

ぞうには、白みそを多く使つた関西風の味つけです。なにわの伝統野菜の「きんとうじん」が入っています。ふだんのにんじんより赤いです。



きんとうじん

ごぼう	青森県	だいこん	鹿児島県	みつば	愛知県
きんとうじん	香川県	さといも	愛媛県	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：②