

1月分の給食【1／8(金)～1／29(金)】

1月8日(金)



おせち料理



お正月に食べるぞう煮やおせち料理は、新年を祝う気持ちやいろいろな願いがこめられています。

ぞう煮



くりきんとん

豊かにくらせますように。

ごまめ



お米がたくさんとれますように。

黒豆



まめに(元気に)くらせますように。

きょうのこんだて

さけちらし
そうに
れんこんのごまじょうゆ焼き
ぎゅうにゅう

| | |
|-----|--|
| あか | (おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・べにざけ こんぶ(ふんまつ) けいにく・あかみそ しろみそ・かつおぶし |
| き | (おもにねつやちからのもとになる) ごはん・さとう しらたまもち・ざいも サラダあぶら・いりごま |
| みどり | (おもにからだのちょうしきととのえる) たけのこ・グリーンピース かんぴょう・しいたけ だいこん・きんときにんじん みつば・れんこん |

クイズ1 おせち料理の中で、大根とにんじんでめでたい紅白の色を表した料理は何というでしょう？

一口メモ

①紅白まき

②紅白なます

③紅白なまり

○始業式、4年生が「毎日朝ごはんをしっかりと食べたので、先生の話がよく聞けた」という実体験を発表してくれました。やり続けたらこんなにいいことがあったよという人の言葉には、やはり自信と説得力がありました。



○新年最初の給食は、「正月の行事献立」です。「さけちらし」は紅ざけのほんのり紅色でお祝いらしさを。「ぞう煮」はかつおぶしでだしを取り、白みそを多く使った関西風です。白玉もちが入っています。よくかんで食べましょう。「れんこんのごまじょうゆ焼き」は、穴が開いていることから、「将来の見通しがつき縁起がよい」とされているれんこんを使用しました。

○特に、みなさんに知ってほしいのは、「ぞう煮」に「なにわの伝統野菜の金時にんじん」が使われていることです。大阪市東住吉区でとれました。東住吉区は「なにわの伝統野菜の田辺だいこん」も栽培しています。「上福なかよし畑」にも、6年生が種をまいた「金時にんじん」が育っています。こんなに小さくても、根の上の部分が赤いのがわかりますか？

「さけちらしに」に「かんぴょう」が入っています。よく巻きずしの具として使われます。

ユウガオの果肉を細く薄く長くむいて乾燥させたものです。栃木県の名産です。



| | | | | | |
|------|-----|--------|---------|------|-----|
| 紅ざけ | ロシア | だいこん | 鹿児島県 | みつば | 大分県 |
| さといも | 愛媛県 | 金時にんじん | 大阪市東住吉区 | れんこん | 徳島県 |

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②