

（給食だより）



2016年 1月
おおさかしりつ 大阪市立 てんがちゃや しょうがっこう 小学校

1月の 給食もくひょう

～感謝の気持ちで食べよう～



あ 明けましておめでとうございます。今年も食生活に気をつけて、元気に過ごしましょう。
1月の給食には、お正月にちなんだ食べ物がたくさん登場します。

おせちというのは、季節の変わりめの節日に食べる料理のことで、「御節供料理」と
いっていたものが短くなった名前です。

おせち料理について知っていますか？

クイズ1

〇〇〇ごぼう

クイズ2

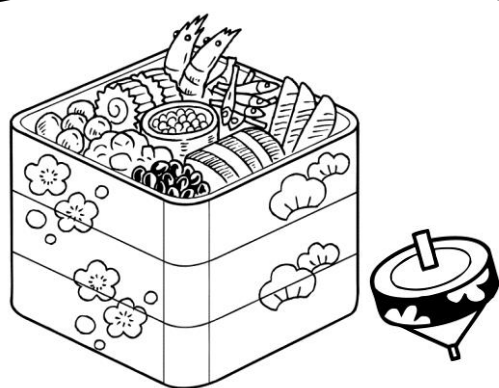
ごま〇

クイズ3

〇〇〇かぶ

クイズ4

〇〇まめ



クイズ5

くり〇〇〇〇

こた 答え

クイズ1

たたきごぼう

家がその土地にしっかり根を張って安泰にという願いが込められています。

クイズ4

黒豆

「まめ」には、勤勉、健康の意味があるため、まめに働き、健康に暮らせることを願います。（1月28日の給食に出ます）

クイズ2

ごまめ

にぼしを炒って甘辛く味付けし、ごまをふったもの。豊作を願います。（1月15日の給食に出ます）

クイズ3

菊花かぶ

旬のかぶをおめでたい菊の花に飾り切りし紅白の酢の物にしたものです。長寿を願う縁起物です。

クイズ5

栗きんとん

黄金色から、財産がたまり、豊かな生活を送ることができるという願いが込められています。（1月21日の給食に出ます）

〇ぞう煮（関西風）



関西でよく食べられているぞう煮は、丸餅を焼かずに入れた白みそ仕立てです。
細いぞうに大根、金時人参、里いもなどを丸く
なるよう輪切りにします。争いごとがなく、物事が丸く収まるようにという意味の丸餅であり、
具材も丸く切ります。1月13日の給食では白玉もちを使ったぞう煮が出ます。

ぞうに

雑煮マップ



丸もちと角もちの
境界線

みそ仕立て
その他：すまし仕立て

雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち、丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て、みそ仕立ての他、入れる具も鶏肉やぶり、さといも、こまつな、大根などいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮もあります。