

給食だより

2016年 1月
大阪市立 てんがちゃや 小学校

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。

おせち料理について知っていますか？

クイズ1

○○○ごぼう

クイズ2

ごま○

クイズ3

○○○かぶ

クイズ4

○○まめ

こた
答え

クイズ1

たたきごぼう
我が家がその土地にしつ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

くろまめ
黒豆

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

クイズ2

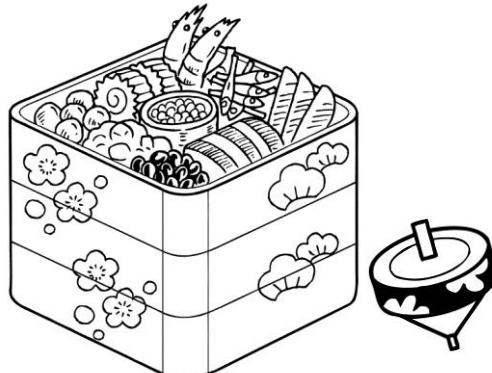
ごまめ
にぼしを炒って甘辛く味付けし、ごまをふったもの。豊作を願います。(1月15日の給食に出ます)

クイズ3

菊花かぶ
匂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

くりきんとん
黄金色から、財産がたまり、豊かな生活を送ることができます。(1月21日の給食に出ます)



○ぞう煮（関西風）



ぞうに 雑煮マップ

まる
丸もちと角もちの
きょうかいせん
境界線
じた
みそ仕立て
ほか
その他：すまし仕立て



1月の 給食もくひょう
～感謝の気持ちで食べよう～

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、「御節供料理」といっていたものが短くなった名前です。

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、具材も丸く切れます。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
かくかでい　ちいき
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。