

給食センターからこんにちは

1月の中学校の献立より...

☆平成23年1月11日(火)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:892kcal たんぱく質:35.5g



★ご飯(ふりかけ)

☆松風焼き

★浅漬け

☆白玉雑煮

★みかん

☆牛乳



3学期給食スタート!!

あっというまに冬休みが終わり、3学期になりました。新しい年の始まりです。好き嫌いのある人は、何でも食べるよう努力し、何でも食べられる人は、ワンランクアップして、栄養バランスも考えながら食べるように頑張ってくださいと思います。自分なりに目標をたて、元気に1年を過ごしましょう!

給食センターでは、3学期もおいしい給食作りをがんばります!

鏡開きとは?

1月11日は鏡開きです。この日は正月に供えていた鏡もちを木づちなどで割ってから食べます。ただし、「割る」や「切る」という言葉は縁起が悪いので、「開く」という言葉を使っていました。

鏡もちのモチは、汁粉や雑煮にして食べることで、1年間病気をせずに元気に暮らせるように願います。

「そうに」は漢字で「雑煮」と書き、いろいろなものをいっしょに煮るという意味です。お正月に雑煮を食べる習慣は室町時代のころからあったそうです。

～日本全国お雑煮紹介～

- ・関東: 切りもちに小松菜、三つ葉などを入れたしょうゆ味。
- ・京都: 丸もちに里芋や大根、人参、鶏肉などを入れた白味噌味。
- ・北海道・東北: イクラやブリを入れる。
- ・四国: あんこの入った丸いもちを使う。
- ・九州: えびを入れる。

*各家庭地域によって味や食材などがさまざまです。



給食では、白玉もちを使ったお雑煮です♪

