

月 火 水 木 金

おせち料理の種類と込められた願い

新しい年の始まりとなるお正月は、昔から大切にしてきた年中行事です。おせち料理は地域や家庭によって様々ですが、縁起の良い食材を使って、1年の健康や幸せを願います。



- 黒豆** まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように。
- 数の子** 卵(子)の数が多いため、子宝に恵まれ代々栄えるように。
- 田作り(ごまめ)** 小魚を田んぼの肥料にしたことから、豊作を願って。

- 昆布巻き** 「よろこぶ」の語呂合わせで縁起を担いだもの。
- エビ** 腰が曲がっている様子から、腰が曲がるまで長生きできるように。
- 焼き魚** プリやサケ、タイなどを用い、縁起を担ぐ。
- 紅白なます** お祝い水の引を表し、縁起を担いだもの。
- れんこん** 穴から向こうが見えることから、将来の見通しがきくように。
- 里いも** 親いもに子いもがたくさんつくことから、子宝に恵まれるように。

- くわい** 大きな芽を伸ばすことから、芽が出るように。
- たたきごぼう** ごぼうの根は地中深く張ることから、家族・家業が土地に根を張り揺らがないように。
- 伊達巻き** 巻物の(書物)に見立て、知識や教養が身につくように。
- 紅白かまぼこ** 赤は魔よけ、めでたさ、白は清浄、しんがいの色を表す。
- きんとん** 黄金に見立て、金運に恵まれるように。

思い出の給食アンケート

中学3年生が卒業までにもう一度食べたい給食をアンケートしました。♪のついた料理です。



全国学校給食週間

戦後、昭和21年12月24日にアメリカからの給食用物資贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重なるため、1か月後の1月24日～30日が「全国学校給食週間」となりました。
現在、全国の学校給食で、この期間に特色ある献立を取り入れるなどし、学校給食をアピールしています。千早赤阪村の学校給食では、25日は郷土料理「じゃり豆」、26日に樓かしの献立として「揚げパン」「くじらのノルウェー煮」を実施します。お楽しみに!

<p>10 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>865 kcal 36.5 g 21.0 g</p> <p>豆まめごはん 牛乳 ささみの天ぷら きんかん かぼちゃの天ぷら 青菜のむらも汁</p>	<p>11 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>844 kcal 34.0 g 17.7 g</p> <p>カレーうどん♪ おにぎり あじの磯辺揚げ 里芋のごま和え 牛乳</p>	<p>12 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>854 kcal 33.5 g 32.1 g</p> <p>黒糖パン 牛乳 豚肉のカレーチーズ焼き ポテトサラダ♪ ミネストラスープ♪ ヨーグルト</p>		
<p>15 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>880 kcal 40.4 g 18.9 g</p> <p>ひじきずし 牛乳 鶏肉の照り焼き なっぺの煮びたし ぜんざい♪</p>	<p>16 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>819 kcal 42.9 g 34.4 g</p> <p>コッペパン 牛乳 ハンバーグ スライスチーズ ほうれん草とコーンのソテー クラムチャウダー♪</p>	<p>17 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>844 kcal 29.5 g 12.3 g</p> <p>《震災献立》 おむすび 牛乳 みかん♪ ふかしいも 豚汁♪ 救給ゴロゴロ野菜の煮物</p>	<p>18 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>873 kcal 35.2 g 25.2 g</p> <p>たらこふりかけごはん♪ 竹輪の天ぷら 切り干し大根の煮物 小松菜のみそ汁 牛乳</p>	<p>19 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>744 kcal 34.3 g 24.2 g</p> <p>米粉パン 牛乳 キャベツ入りオムツ キャラメルパテ ブロッコリーのソテー にんじんポタージュ</p>
<p>22 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>854 kcal 24.4 g 25.0 g</p> <p>ハヤシライス ツナとキャベツのサラダ みかん♪ 牛乳</p>	<p>23 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>757 kcal 29.9 g 11.6 g</p> <p>ごはん♪ 牛乳 肉じゃが 小松菜とえのきの和え物♪ ネーブル</p>	<p>24 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>786 kcal 24.9 g 19.3 g</p> <p>ごはん 牛乳 白菜のクリーム煮 じゃがいもと春雨の炒め物 りんご</p>	<p>25 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>775 kcal 38.7 g 19.3 g</p> <p>ごはん 牛乳 いわしのしょうが煮 じゃり豆 豆腐とわかめのみそ汁</p>	<p>26 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>771 kcal 34.4 g 21.1 g</p> <p>揚げパン♪ 牛乳 くじらのノルウェー煮♪ マカロニと野菜のスープ バナナ</p>
<p>29 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>844 kcal 35.5 g 29.3 g</p> <p>ごはん 牛乳 さばの塩焼き 白菜のごま和え かすみぞ汁</p>	<p>30 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>835 kcal 32.4 g 35.2 g</p> <p>オーリーブパン 牛乳 チリコンカーン ブロッコリーのサラダ みかんゼリー</p>	<p>31 エネルギー たんぱく質 塩分</p> <p>740 kcal 32.9 g 17.4 g</p> <p>ごはん 牛乳 チキンアドボ シニガン バナナの天ぷら</p>	<p>1/31 小学3年 道徳「マサラップ」より </p> <p>フィリピン料理献立</p> <p>道徳の教科書に出てくる給食メニューです。「アドボ」も「シニガン」も「バナナの天ぷら」も、フィリピンでよく食べられている料理だそうです。どんな料理か楽しみですね♪ 少しでもヒントを…「アドボ」は酢(す)やんにんにくであじつけたにもの。「シニガン」はやさいたっぷりのスープ。興味のあるひとは、インターネットで調べてみましょう。そして「マサラップ」とは? その言葉、聞いてみたいな～</p>	

