

平成 30 年 1 月 10 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 五目ごはん 牛乳 すりみだんご
冬野菜とちりめんのごまあえ ぜんざい



【ひとロメモ】

鏡びらきについて知ろう

(食事と文化)

明日、1月11日は「鏡開き」です。お正月に、神様や仏様、床の間などにおそなえしていた鏡もちを下げ、おしるこや、ぜんざいに入れて食べます。「鏡開き」は1年間の幸福をみんなで分かち合う、という意味があり、「切る」という言葉は縁起が悪いので、鏡成ちは割って食べます。それで、「鏡を開く」というのです。



給食では、おもちのかわりに白玉だんごを使い、小豆からていねいに炊いて「ぜんざい」を作りました。おもちや小豆は、昔から、お祝い事に結びついてきた伝統的な食べ物ですが、最近ではあまり家庭で食べなくなってきました。昔の人々の願いと、食生活の知恵がこめられ、代々守られてきた日本の食文化をなくさないために、学校給食に取り入れています。

クラスの仲間と幸福を分かち合いながら、食べましょう。

平成 30 年 1 月 10 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】

五目ごはん 牛乳 すりみだんご 白菜のゆずかあえ ぜんざい



【ひとロメモ】

鏡開きについて

(食事と文化)

1月11日は「鏡開き」の日です。この日には、お正月に神様や仏様、床の間などに、お供えしていた鏡もちを下げ、おしるこや、ぜんざいに入れて食べます。鏡もちの名前の由来は、神様に祭っている丸い鏡の形に似ていることからこのようによばれています。

そして、鏡開きには1年間の幸福をみんなで分かち合う、という意味があり「切る」という言葉は縁起が悪いので、鏡もちを割って食べます。それで、「鏡を開く」というのです。

今日の給食では、おもちのかわりに白玉だんごを使って、「ぜんざい」を作りました。昔の人々の願いと、知恵がこめられた日本の食文化を大切にしようと、給食に取り入れています。残さず食べましょう。

平成30年 1月 10日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】

五目ごはん 牛乳 ふくふく焼き
冬野菜とちりめんのごまあえ ぜんざい

《今日の丸亀産の食材》

米・ほうれん草・大根・キャベツ



【ひとロメモ】

ぜんざい・鏡開き

明日、1月11日は鏡開きです。お正月にお供えした鏡もちを、木槌などで叩いて細かくします。この時、包丁で切るのは縁起が悪いといわれています。

細かくした鏡もちを、ぜんざいにして食べます。昔、小豆には悪い物を追い払う力があると考えられていました。そのため、年神様の力をいただいた鏡もちと、魔除けの小豆をいっしょに食べるぜんざいは、たいへん縁起の良い食べ物とされています。

また、ぜんざいは無病息災を願って食べます。みなさんもこの1年、けがや病気のないように祈りながら食べてみてください。

