

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さけのみそマヨネーズ焼き
紅白なます あんもち雑煮



【ひとロメモ】

さぬきの正月料理について知ろう

(食事と文化)

みなさんは、正月におせちやお雑煮を食べましたか。おせち料理やお雑煮は新たな1年を祝い、健康や安全を願って食べられるものです。

香川県のお雑煮は、白みそのお汁に、あん入りの丸いおもちが入った、全国的にも大変めずらしいお雑煮です。江戸時代に、なかなか食べることのできなかつた砂糖を、せめて正月だけでも食べたいという願いから、甘いあんこの入ったお雑煮が作られたと言われています。

また、紅白なますは、大根、かぶ、にんじん、ちりめんをお酢で和えて作った料理です。紅白とは、赤色と白色を組み合わせたもので、縁起がよい色の組み合わせとして昔からお祝いの席や料理の中に欠かせないものとして伝えられてきました。給食のなますは、だいこんとかぶの白、にんじんの赤で紅白を表しています。

昔から伝わるさぬきの正月料理を味わっていただきましょう。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 白身魚の香味揚げ 紅白なます
あんもち雑煮 ぽんかん



【ひと口メモ】

「あんもち雑煮」について

(食事と文化)

「お雑煮」は正月に食べるお祝いの汁物で、おもちと地域でとれる旬の食べ物や特産物などを用いて作られます。お雑煮に入れる野菜は、家族なかよく円満でありますように、という願いを込めて、輪切りにするといわれています。

香川県は全国でも珍しい、白みそ仕立てで、あん入りもちのお雑煮です。昔、甘いものはとても貴重だったので、1年の始まりであるお正月だけはぜいたくをしようと甘い白みそとあんこを使ったお雑煮を食べるようになったといわれています。白みそとあんこの甘い味わいは、香川県ならではの味ですね。

【献立名】

麦ごはん 牛乳 さばのごまみそだれかけ
大根の三杯酢 すまし汁

《今日の丸亀産の食材》
米・葉ねぎ・大根・にんじん



【ひとロメモ】

食事のマナー

食事のマナーには、食事作法を指すテーブルマナーや、いっしょに食べている人たちを嫌な気持ちにさせないための気遣うマナーがあります。今日は特に気遣いのマナーについて、いまから、チェックをいっしょにしてみましょう。

- ①いただきます、ごちそうさまがきちんとできていますか？
- ②正しい位置に食器を置き、食器やおはしは正しく持って使えていますか？
- ③背筋を伸ばし、両足の裏は床にくっつけて食べられていますか？
- ④口に食べ物が入ったままお話をしていませんか？
- ⑤食器に食べ残しはついていませんか？

この5つ全てができるように意識して食べましょう。

