

令和3年 1月 13日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 年明け八菜うどん 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ
チンゲンサイとたくあんのごまあえ ココアワッフル



【ひとロメモ】

年明けうどんを味わおう

(食事と文化)

みなさんは、年明けうどんを知っていますか。

年越しそばは、健康や長生きを祈って食べられるもので、全国的にもとても有名ですね。

年明けうどんは、香川県で新しく作られた食文化です。家庭でも普及するようにと学校給食でも取り入れました。真っ白なうどんに紅いトッピングをした、紅白のめでたいうどんを1月1日から15日の年初めに食べることで、その年の幸せを願うものです。

紅いトッピングは何でもいいです。給食では、香川県産の金時にんじんです。金時にんじんは、円満に過ごせるようにと願いをこめて、丸い形に切りました。

今年の幸せを願いながら、「年明けうどん」を先生やクラスのみなどと美味しく食べましょう。

令和3年 1月 13日(水) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き 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

(食文化)

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いわれています。

また、紅白なますの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「大根」「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。

令和3年 1月 13日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】年明け八菜うどん 牛乳

かぼちゃのかのご揚げ

チンゲン菜とたくあんのごまあえ ココアワッフル

《今日の丸亀産の食材》

白菜 チンゲン菜 大根

金時にんじん 葉ねぎ



【ひと口メモ】

年明けうどんについて

(食事と文化)

今日のめあては「年明けうどんについて知ろう」です。

みなさんは、年明けうどんを知っていますか？年越しそばは健康や長生きを祈って食べられるもので、全国的にもとても有名ですね。

年明けうどんは、香川県で新しく作られた食文化です。家庭でも普及するようにと学校給食でも取り入れました。真っ白なうどんに紅を添えた紅白のめでたいうどんを1月1日～15日の年初めに食べることで、その年の幸せを願うものです。

紅いトッピングは何でもOKです。給食では、金時にんじんです。金時にんじんは円満に過ごせるようにという願いをこめて、丸い形に切りました。

今年の幸せを願いながら「年明けうどん」を先生やクラスのみさんと美味しく食べましょう。