

令和3年 1月 15日(金) 中央学校給食センター

【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】

## さめ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いわれています。

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、大根、かぶの白、にんじんの赤で紅白を表しています。

昔から伝わるさめ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 15日(金) 第二学校給食センター

【献立名】 年明け八菜(やさい)うどん 牛乳 かぼちゃのかのこあげ  
百花のごま酢あえ 【小中】ミックスマッツ



【ひとロメモ】

## 年明けうどんについて知ろう

(食文化)

みなさんは、年明けうどんを知っていますか？

年明けうどんは、香川県で新しく作られた食文化です。家庭に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のたべものを添えた、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OKで、今日は金時人参を使っています。金時人参は、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」をクラスみんなや先生と美味しく食べましょう。

令和3年 1月 15日 (金)

飯山学校給食センター

【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

《今日の丸亀産の食材》

米 かぶ 大根 にんじん  
金時にんじん 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 讃岐の正月料理

(食事と文化)

今日のめあては「さぬきの正月料理について知ろう」です。

みなさんは、正月におせち料理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いわれています。

また、紅白なますは、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、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。