

令和4年 1月 12日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 炊き込みごはん 牛乳 白身魚の香味揚げ
食べて菜のいそか和え ぜんざい



【ひと口メモ】

鏡開きについて知ろう

(食事と文化)

昨日、1月11日は「鏡開き」でした。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て、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、鏡もちを割って食べます。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、学校給食で取り入れています。

クラスの仲間と幸福を分かち合いながら、食べましょう。

令和4年 1月 12日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 炊き込みご飯 牛乳 白身魚の香味揚げ
小松菜のごまドレッシングあえ ぜんざい



【ひとロメモ】

鏡開きについて知ろう

(食文化)

昨日1月11日は「鏡開き」でした。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、鏡も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。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、学校給食で「ぜんざい」を取り入れています。

クラスの仲間と幸福を分かち合いながら、いただきましょう。