

令和4年 1月 13日(木) 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和え ミックスナッツ (中のみ)



【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。

今日の給食は、野菜ときのかを合わせて八種類の食材を入れ、年明け八菜うどんにしています。今年の幸せを願いながら、食べましょう。

令和4年 1月 13日(木) 第二学校給食センター

(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 【小・中】 ミックスナッツ



【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日まで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」をクラスのみんなや先生と美味しく食べましょう。