

令和7年 1月 8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 金時豆のかき揚げ  
切り干し大根のサラダ アーモンド(中のみ)



【ひと口メモ】

## 年明けうどんを味わおう

(食文化)

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。

今日の給食は、野菜ときのこ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7年 1月 8日(水) 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  
小松菜のごまドレッシングあえ 【中】アーモンド



【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食べ物を添えた、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。

令和 7年 1月8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 かぼちゃのかのこあげ

切り干し大根のサラダ(中:アーモンド)

《今日の丸亀産の食材》

白菜 大根 葉ねぎ 小松菜 チンゲン菜



【ひと口メモ】

## 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、今年1年幸せであるようにという願いを込めてつくられています。

紅いトッピングは特に決まりはなく、紅色であれば好きなものを添えて良いようです。例えば、梅干しやえびの天ぷら、かに玉、いくら、紅しょうがなどが挙げられます。給食では、金時にんじんを使っています。

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食べましょう。