

令和7年 1月 10日(金)

中央学校給食センター

【献立名】 炊き込みごはん 牛乳 白身魚のサクサク揚げ
小松菜のアーモンドあえ ぜんざい



【ひと口メモ】

鏡開きについて知ろう

(食文化)

明日、1月11日は「鏡開き」です。お正月に、神様や仏様、床の間などにお供え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に分ち合う、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い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7年 1月 10日（金） 第二学校給食センター

（献立名） たきこみごはん 牛乳 白身魚のさくさく揚げ
食べて菜のアーモンドあえ ぜんざい



【ひとロメモ】

鏡開きについて知ろう

（食文化）

明日1月11日は「鏡開き」です。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。

令和 7 年 1 月 10 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 たきこみごはん 牛乳
白身魚のさくさくあげ
小松菜のアーモンドあえ
ぜんざい

《今日の丸亀産の食材》

小松菜 キャベツ



【ひとロメモ】

鏡開きについて知ろう

（食文化）

明日、1 月 11 日は「鏡開き」です。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、という意味があります。「切る」という言葉は縁起が悪いので、鏡成ちは割って食べます。そのため、「鏡を開く」といいます。

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い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。手作りのぜんざいを感謝して味わって食べましょう。