

令和8年 1月 14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 きびなごのフライ
小松菜のごまドレッシング和え アーモンド（中のみ）



【ひとロメモ】

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8年 1月 14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 きびなごのフライ
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」をクラスみんなや先生と美味しく食べましょう。

令和 8 年 1 月 14 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 きびなごのフライ
小松菜のごまドレッシングあえ
（中）アーモンド

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ 大根 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」とは、香川県で生まれた食文化です。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～1 5 日の年初めに食べることで、今年 1 年の幸せを願うものです。

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、かにかまぼこ、いくら、紅しょうがなどが挙げられます。

今日の給食では、鮮やかな紅い色が特徴の金時にんじんを使った年明け八菜うどんが登場しています。今年の幸せを願いながら、先生やクラスの人々と一緒に食べましょう。