

令和 8 年 1 月 16 日 (金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鮭の南部焼き 紅白なます
あんもち雑煮



【ひと口メモ】

さぬきの正月料理について知ろう

(食文化)

みなさんは、正月におせちやお雑煮を食べましたか。おせち料理やお雑煮は新たな1年を祝い、健康や安全を願って食べられるものです。

香川県のお雑煮は、白みそのお汁にあん入りの丸いおもちが入った全国的にも大変めずらしいお雑煮です。江戸時代に、なかなか食べることのできなかった砂糖を、せめて正月だけでも食べたいという願いから、甘いあんこの入ったお雑煮が作られたといわれています。

また、紅白なますは、大根、かぶ、にんじん、ちりめんをお酢で和えて作った料理です。紅白とは赤色と白色を組み合わせたもので、縁起がよい色の組み合わせとして、昔からお祝いの席や料理の中に欠かせないものとして伝えられてきました。給食のなますは、大根とかぶの白、にんじんの赤で紅白を表しています。

昔から伝わるさぬきの正月料理を味わっていただきましょう。

令和8年 1月 16日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鮭の黄金焼き なます あんもち雑煮



【ひと口メモ】

さぬきの正月料理について知ろう

(食文化)

香川県のお雑煮は、白みそのお汁にあん入りの丸いおもちが入った全国的にも大変めずらしいお雑煮です。江戸時代に、なかなか食べることのできなかった砂糖を、せめて正月だけでも食べたいという願いから、甘いあんこの入ったお雑煮が作られたといわれています。

また、紅白なますの紅白とは赤色と白色を組み合わせたもので、縁起がよい色の組み合わせとして昔からお祝いの席や料理の中に欠かせないものとして伝えられてきました。給食のなますは「大根」「かぶ」の白、「にんじん」の赤で紅白を表しています。

昔から伝わるさぬきの正月料理を味わっていただきましょう。

令和 8 年 1 月 16 日 (金) 飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 鮭の南部焼き
紅白なます あんもち雑煮

«今日の丸亀産の食材»

かぶ根 大根 葉ねぎ にんじん



【ひと口メモ】

さぬきの正月料理について知ろう

(食文化)

みなさんは、正月におせち料理やお雑煮を食べましたか。おせち料理やお雑煮は、新たな1年を祝い、健康や安全を願って食べられるものです。

日本各地で様々なお雑煮が食べられていますが、香川県では白みその汁に、あんの入った丸い餅を入れるという、とても珍しいお雑煮です。江戸時代に、なかなか食べることのできなかった砂糖を、せめて正月だけでも食べたいという願いから、甘いあんこの入ったお雑煮が作られたといわれています。

また、紅白なますは、お祝いの席で食べられるおせち料理の一つです。かぶとにんじん、ちりめんを酢で和えた料理で、紅白は紅色と白色を組み合わせたものを意味し、昔から縁起のよい色の組み合わせとして親しまれてきました。

給食では、にんじんを紅、かぶと大根を白として紅白を表しています。昔から伝わるさぬきの正月料理を味わっていただきましょう。