

給食だより 1月

平和小学校・福井野小学校

おせち料理の意味
いくつ知っていますか？

おせち料理とは、もともと季節の変わり目の「^{せちにち}節日」に、神様に供える食べ物の「^{おせちく}御節供」が略されたものです。その後、特に大切な節日であるお正月のみ、「おせち料理」と呼ばれるようになりました。おせち料理の一つひとつに、意味があり、願いが込められています。

えび



長寿

曲がった腰と長いひげが長寿を表しています。

黑豆



まめに過ごせるように
「まめ」という言葉には
「元気・丈夫」という意
味があります。

だて巻き



学業成就

形が巻物に似ていることから学業成就の願いが込められています。

昆布巻き



縁起物・長寿

「よろこぶ」と「養老昆
布(よろこぶ)」のごろ
合わせて縁起のいい
食べ物です。

栗きんとん



金運上昇

黄金色の見た目を金塊や小判などに見立てています。

たたきごぼう



新年の運を開く

ごぼうをたたいて開く
ことから「開運」の意味
が込められています。

紅白なます



緣起物

お祝いの水引に見える
ことから、一家の平和
を願う意味があります。

田作以



農作物の豊作

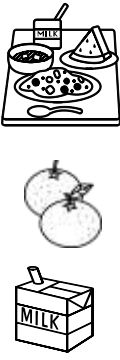
いわしを肥料に使った
田んぼは豊作になるこ
とが多かったそうです。

鏡開きは
1月11日



年神様がいらっしゃる間は鏡もちを飾っておき、松の内が明けたら今度は年神様を送るために、おもちをいただきます。雑煮やおしるこ、好きな調味料で、家庭によっていろいろな楽しみ方で味わってください。

1月 よていこんだてひょう

月		火		水		木		金	
・牛乳は毎回 200mL つきます。 ・海産物全体に小さなえび・かに・貝類が混入している可能性がありますのでご了承ください。 ・果物や野菜などは天候の影響が大きく、市場の状況により変更になることがあります。				15	始業式 平和小 早出し	16		17	
				ごぼうピラフ 野菜コロッケ フルーツミックス		ご飯 スンドゥブチゲ ひじきいりぎょうざ ナムル		ロールパン コーンシチュー いかフライ 切り干し大根の サラダ	
				(胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・ごぼう・玉ねぎ・人参・にんにく・コーン・パセリ) (豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・コーン・人参・グリーンピース・ごま) (みかん缶・パン缶・洋なし缶・黄桃缶)		(白飯) (豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・あさり・人参・玉ねぎ・えのきたけ・にら) (キャベツ・豚肉・鶏肉・ひじき・しょうが・しいたけ) (小松菜・もやし・人参・ごま)		(ロールパン) (コーン・ベーコン・玉ねぎ・人参・じゃがいも・パセリ・バター・スキムミルク・チーズ・牛乳・豆乳) (いか) (切り干し大根・ツナ【まぐろ】・人参・もやし・きゅうり・ごま)	
20		21		22		23		24	
ご飯 小松菜と卵のスープ ひじき春巻き きんぴら		塩ラーメン シナモンポテト パン缶		五目ごはん 味噌汁 ぶりのたつたあげ		カレーライス コールスローサラダ		コッペパン ベーコンシチュー かぼちゃコロッケ はっさく	
(白飯) (全卵・豆腐・小松菜) (たけのこ・人参・豚肉・ひじき) (ごぼう・人参・こんにゃく・ひじき入りさつま揚げ・油揚げ・さやいんげん・ごま)		(ソフトラーメン・豚肉・しょうが・にんにく・メンマ・つと・もやし・人参・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・ほうれん草・わかめ) (さつまいも・シナモン) (パン缶)		(胚芽精米・大麦・鶏肉・油揚げ・しらたき・人参・ごぼう・たけのこ・ひじき・しいたけ・グリーンピース) (じゃがいも・玉ねぎ・わかめ) (ぶり・しょうが・ごま)		(白飯・豚肉・じゃがいも・人参・玉ねぎ・セロリー・りんご・しょうが・にんにく・グリーンピース) (キャベツ・人参・コーン)		(コッペパン) (ベーコン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・パセリ・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク) (かぼちゃ・じゃがいも・玉ねぎ) (はっさく)	
27		28		29		30		31	フィリピン料理の日
厚揚げいり 肉いため丼 味噌汁 黄桃缶		たぬきうどん チーズポテト いよかん		コーンピラフ 厚揚げサラダ ヨーグルト和え		ご飯 豚汁 日本海産ホッケフライ ごま和え		黒コッペパン ニラガスープ チキンアドボ バナナ	
(白飯・豚肉・メンマ・にんじん・もやし・小松菜・厚揚げ・玉ねぎ・りんご・ごま・しょうが・にんにく) (キャベツ・油揚げ) (黄桃缶)		(ソフトめん・あさり・えび・人参・春菊・ごぼう・切り干し大根・ひじき・卵・鶏肉・つと・ほうれん草・長ねぎ・しいたけ・たまごたけ) (じゃがいも・チーズ・バター・スキムミルク) (いよかん)		(胚芽精米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・人参・コーン・マッシュルーム・パセリ) (厚揚げ・しょうが・キャベツ・きゅうり・人参・ごま) (みかん缶・黄桃缶・パン缶・洋なし缶・なつみかん缶・ヨーグルト)		(白飯・豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・長ねぎ・しょうが) (ほっけ) (もやし・白菜・ごま)		(黒コッペパン) (ベーコン・キャベツ・じゃがいも・人参・さやいんげん) (鶏肉・玉ねぎ・にんにく) (バナナ)	

Let's try it!

フィリピン料理を食べてみよう!



フィリピンは、ALT のアナ先生の母国です。先生にフィリピン料理についてお話を聞きながら、給食で再現してみました! お楽しみに!

・ニラガスープ

ポトフのような野菜のスープです。キャベツやお肉を入れて食べます。仕上げにナンプラーを入れるところが特徴です。

・チキンアドボ

「アドボ」とは「マリネ」するという意味で、鶏肉を酢につけたあと、炒めた玉ねぎと一緒に醤油などの調味料で煮込みます。給食ではパンといただきますが、本場はライスと一緒に食べるそうです。

・バナナ

日本では約 8 割をフィリピンから輸入しています。温暖な気候と広大な大地がおいしいバナナを作ります。

