

給食だより



令和7年12月25日
藻岩中学校・石山中学校

年の初めの行事食を楽しみましょう

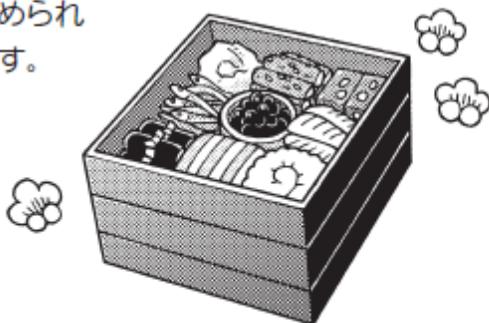
1月は、正月や人日の節句、小正月などの年中行事がたくさんあります。昔から地域や家庭で受け継がれてきた年中行事には、その時にしか食べない特別な料理、行事食があります。

正月

1月1日

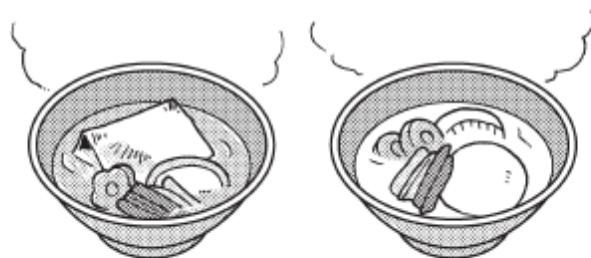
おせち料理

おせち料理は、もともと季節の変わり目「節句」に年神様に供えるものでしたが、のちに正月料理だけを指すようになりました。田づくり（五穀豊穣）、黒豆（まめに暮らせる）などの願いが込められています。



雑煮

一般的に東日本は角もち、西日本は丸もちを入れるといわれますが、地域や家庭によっても、材料やもちの形、だしや調味料が異なります。



関東風

関西風

人日の節句

1月7日

この日の朝に、「せり、なづな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」の入った七草がゆを食べ、無病息災を祈ります。古来から、早春の野山で若菜を摘んで食べる風習があります。



七草がゆ

小正月

1月15日

この日は、もちを小さく丸めて木の枝に刺した「もち花」や「まゆ玉」を飾ります。

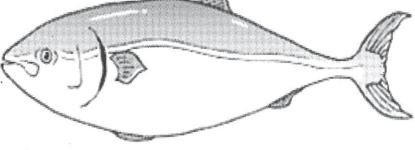
また、左義長（どんど焼き）の火で、門松やしめ縄などの正月飾りを燃やします。この火でもちを焼いたり、小豆がゆを食べたりします。



小豆がゆ

給食では1月16日（金）に正月料理にちなみ、「白玉汁」、「ぶりのみぞ照り焼き」、「紅白なます」を作ります。それぞれの料理に込められた願いは、当日の給食室だよりで紹介します。

1月 こんだてカレンダー

月	火	水	木	金
冬が旬の魚「ぶり」を食べてみましょう				
		<p>ぶりには、良質なたんぱく質と脂質が豊富に含まれています。冬が旬であることから、「寒ぶり」と呼ばれています。また、いわゆる出世魚です。その呼び名は地域によって異なり、東日本では、成長するにつれてワカシ、イナダ、ワラサと呼び名がかわります。一方、西日本ではツバス、ハマチ、メジロなどとかわります。</p> 		
19 みかん 大学いも 広東めん みそ うどん	20 ヨーグルト和え 焼豚チャーハン めん	21 天草オレンジ 星のコロッケ カレーライス	15 みかんゼリー シーフードトマトソース スパゲティ	16 みそ なす ごはん 白玉汁
ソフトラーメン/豚肉 えび いか たまねぎ もやしはくさい にんじん たけのこ メンマ 干しいたけ 黒きくらげ チンゲンサイ ごま/さつまいも 揚げ油 ごま/みかん/	米 大麦 豚肉 長ねぎ しょうが にんにく にんじん たまねぎ コーン 干しいたけ グリンピース ごま/星のコロッケ 揚げ油/みかん缶 パイン缶 黄桃缶 なし 缶 ヨーグルト/	白飯/豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリ りんご しょうが にんにく グリンピース 小麦粉/ベーコン ほうれんそう もやし ごま/天草オレンジ/	スパゲティ パセリ ベーコン えび いか あさり たまねぎ にんじん 小麦粉 トマト/厚揚げ しょうが 小麦粉 揚げ油 キャベツ きゅうり にんじん ごま/みかんゼリー/	白飯/白玉もち 鶏肉 つと 高野豆腐 にんじん ほうれんそう だいこん ごぼう 長ねぎ 干しいたけ/ぶり しょうが ごま/だいこん にんじん/
26 天草オレンジ かぼちゃチーズフライ みそ うどん	27 黄桃缶 コーンピラフ めん	28 十勝大豆コロッケ 鮭フライ 肉炒め丼 いもとわかめのみそ汁 肉炒め丼	22 チキンカツ 角食(2枚) チョコクリーム	23 ナムル ごはん マーボー豆腐
ソフトめん/鶏肉 しょうが にんにく ごま豆みそ ごま油 揚げつけと干しいたけ ほうれんそう 長ねぎ/かぼちゃチーズフライ 揚げ油/天草オレンジ/	米 大麦 バター ベーコン たまねぎ にんじん コーン マッシュユールーム パセリ/サケフライ 揚げ油/黄桃缶/	白飯/豚肉 メンマ にんじん もやし こまつな たまねぎ りんご しょうが にんにく ごま/じゃがいも 塩わかめ 長ねぎ/十勝大豆コロッケ 揚げ油/	角食/ワンタン皮 豚肉 にんじん ほうれんそう もやしたまねぎ メンマ 長ねぎ しょうが にんにく/鶏肉 小麦粉 全卵 パン粉 揚げ油/豆乳 チョコレート ピュアココア/	白飯/豆腐 豚肉 しょうが にんにく にんじん 長ねぎ 干しいたけ ごま/カラフトししゃも(子持ち) 小麦粉 揚げ油/ハム こまつな もやし にんじん ごま/
29 ユーレスローサラダ 肉だんごのクリーム煮 せわりコッペパン ごはん	30 のりとあさりの佃煮 ローベンタン			
コッペパン/豚肉 すりみ 豆腐 たまねぎ はくさい にんじん マッシュユールーム パセリ 小麦粉 バター チーズ牛乳 豆乳/ポークワインナー/キャベツ にんじん コーン/	白飯/豚肉 しょうが にんじん はくさい 干しいたけ たけのこ ほうれんそう 長ねぎ ごま/ぎょうざ 揚げ油/あさり しょうが もみのり ひじき/			

クイズ 鏡もちは、なぜ「鏡」なの？

- ①もちの表面が鏡のようにつるつるだから
 - ②古代の銅鏡に形が似ているから



新生時代文化藝術研究會於本屆之大形的演講已由來可考據也、以體察藝術化之書由來可考