

# 給食だより



令和7年12月25日  
藻岩中学校・石山中学校

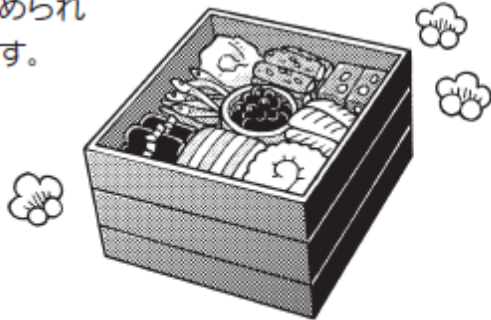
## 年の初めの行事食を楽しみましょう

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

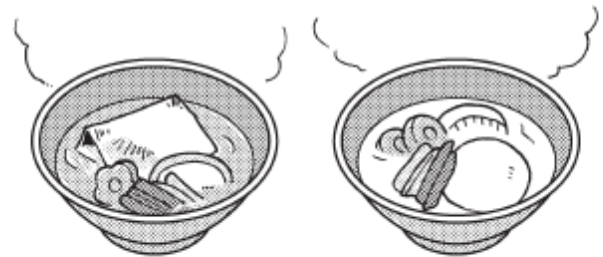
#### おせち料理

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（五穀豊穰）、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、なずな、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」、「ぶりのみそ照り焼き」、「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
<p>冬が旬の魚「ぶり」を食べてみましょう</p> <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、ワラサと呼び名が変わります。一方、西日本ではツバス、ハマチ、メジロなどかわります。</p> 			<p><b>15</b> 石山中給食なし</p> <p>みかんゼリー 厚揚げサラダ シーフード トマトソーススパゲティ</p> <p>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/</p>	<p><b>16</b> ばりのみそ照り焼き</p> <p>糸白なます 白玉汁 ごはん</p> <p>白飯/白玉もち 鶏肉 つと 高野豆腐 にんじん ほつれんそう 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/</p>
<p><b>19</b> みかん 大学いも 広島めん めん</p> <p>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 だけのこ 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/</p>	<p><b>20</b> ヨーグルト和え 星のコロッケ 焼豚チャーハン</p> <p>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/</p>	<p><b>21</b> 天草オレンジ ほうれん草とベーコンのサラダ カレーライス</p> <p>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/</p>	<p><b>22</b> チキンカツ ワンタンスープ 角食(2枚) チョコクリーム</p> <p>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 ビュアココア/</p>	<p><b>23</b> ナムル ししゃものから揚げ(2コ) マーボ豆腐 ごはん</p> <p>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 ごま/まつな もやし にんじん ごま/</p>
<p><b>26</b> 天草オレンジ かぼちゃチーズフライ みそうどん めん</p> <p>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/</p>	<p><b>27</b> 黄桃缶 鮭フライ コーンピラフ</p> <p>米 大麦 バター ベーコン たまねぎ にんじん コーン マッシュルーム パセリ/サクフライ 揚げ油/黄桃缶/</p>	<p><b>28</b> 十勝大豆 コロッケ いもわかめのみそ汁 肉炒め丼</p> <p>白飯/豚肉 メンマ にんじん もやし ごま/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/</p>	<p><b>29</b> コールスローサラダ 白菜と肉だんごのクリーム煮 セヤリコップ 焼きフランク</p> <p>コップパン/豚肉 すりみ 豆腐 たまねぎ はくさい にんじん マッシュルーム パセリ 小麦粉 バター チーズ 牛乳 豆乳/ポークウィンナー/キャベツ にんじん コーン/</p>	<p><b>30</b> のりとあさり ぎょうざ(2コ) のり佃煮 ロペンタン ごはん</p> <p>白飯/豚肉 しょうが にんじん はくさい 干しいたけ だけのこ 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/</p>

## 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



弥生時代などに使われていた円形の銅鏡に由来する説や、心臓を象徴化したものに由来する説などがあります。

②古代の銅鏡に形が似ているから