

1 月 10 日 (水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	宮崎
にんじん	千葉
だいこん	東京
かぶ	千葉
ながねぎ	千葉
こまつな	東京
せり	宮城
しめじ	長野
あずき	北海道
あおのり	愛知

今日から3学期の給食が始まります。今日の給食は7日の“七草”と明日11日の“鏡開き”にちなんだ行事食です。

「せり・なすな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すすな・すすしろ」これが春の七草です。日本では江戸時代ごろから1月7日に『七草がゆ』を食べる風習があり、これは年末年始に食べ過ぎて疲れた胃腸を休ませるため、胃腸に優しい七草を食べるのだとか、七草が早春に一早く芽吹くことから邪気を払うとされ、1年の無病息災を祈るという意味で七草を食べるのだとか、いろいろな説があるそうです。ちなみに、春の七草のすすなはだいこん・すすしろはかぶのことです。

また、明日1月11日の“鏡開き”は1年の無病息災を祈るために神様にお供えていた鏡餅を下ろし、お雑煮やお汁粉などにして食べる風習です。みなさんも今日の「七草うどん」と「白玉しるこ」を食べて、新しい1年を元気に過ごしましょう！