

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
あさり	熊本
しょうが	高知
にんにく	青森
ごぼう	埼玉
にんじん	千葉
たまねぎ	北海道
ながねぎ	東京
だいこん	東京
えのきたけ	新潟
こまつな	東京
ちんげんさい	静岡
はくさい	東京
キャベツ	東京
もやし	栃木
ゆず	高知

本日、1月11日は【鏡開き】の日です。【鏡開き】とは、お正月に神様にお供えした鏡餅を下げ、そのお餅を頂く年中行事です。お正月にお供えしていた鏡餅には年神様の霊力が宿っているとされ、そのお餅を食べる(頂く)ことで、年神様の力をもらい、その無病息災の祈願となるそうです。ちなみに、鏡餅には年神様の宿っていることから切る・割るとい言葉は縁起が悪いとされている『開く』という言葉を使い、食べる時も包丁などの刃物は使わず、木づちなどで叩いて割るのが原則だそうです。

今日の給食は【鏡開き】ということでデザートには「黒みつきなこ餅」を用意しました。鏡餅ではありませんが、もちもちの白玉に手作り黒みつときな粉の相性バツグンな一品となっていますよ!

また「深川めし」は「あさり」を使った、わが街「東京」の数少ない郷土料理であり、古くから東京の深川で食べられていた漁師でもあります。特に「あさり」は鉄分・亜鉛などの栄養が豊富なので、今年も元気にすごせるよう、しっかり残さず食べてくださいね。