

1月 給食カレンダー

こんげつ きゅうしょく もく ひょう
今月の給食目標

かんじや た
感謝して食べよう

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|--|--|---|---|
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | しぎょうしき 始業式 | ★七草献立 七草うどん 大根のなます風 さつまいもと大豆の揚げ煮 | ★鏡開き献立 こぎつねごはん 鱈の西京焼き おひたし 白玉しるこ | ガーリックフランス トマトクリーム シチュー 米粉マカロニサラダ |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| キムチチャーハン チヂミ トックスープ | さといもごはん 魚の照り焼き 野菜のごま和え みそ汁 | ツナと冬野菜の トマトスパゲッティ ブロッコリーサラダ フルーツ | フレンチトースト カレーポトフ ツナと野菜の 和風サラダ | ★食育の日 ★地産地消献立 ごはん ひじきふりかけ 小松菜入り卵焼き 塩ちゃんこ |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| チキンピラフ いかのレモンソース 野菜スープ | ごはん のりの佃煮 筑前煮 みそ汁 | みそラーメン ナムル キャロットケーキ | ★昔の給食献立 ★最初の給食 おにぎり 焼き魚 豚汁 菊花みかん | ★昔の給食献立 ★昭和27年頃 コッパン いちごジャム 鯨の竜田揚げ コーンサラダ ワントンスープ |
| 29 | 30 | 31 | | |
| ★昔の給食献立 ★今も昔も人気メニュー カレーライス 海藻サラダ フルーツ | ごはん 魚のプロバンスソース 特製ドレッシング サラダ クラムチャウダー | 中華丼 春雨スープ ミルクティーゼリー | | |

新年の健康や幸せを願う お正月の行事食



新しい年の始まりとなるお正月は、日本人が昔から大切にしていた年中行事です。その年の豊作をもたらす「歳神様」(年神様・歳徳神・正月様ともいふ)をお迎えするため、大掃除をして家を清め、門松やしめ飾りを飾り、鏡もちを供えます。そして、1年の健康や幸せを願い、家族が集まっておせち料理やお雑煮といった正月料理を食べます。正月料理の内容は地域や家庭によってさまざまですが、縁起の良い食材が使われるのが特徴です。

| | | | |
|---|-------------------------------------|------------------------------------|---|
| 1日~正月 おせち料理 ・お雑煮 | 地域や家庭によって内容はさまざまですが、縁起の良い食べ物が使われます。 | 7日 人日の節句 七草がゆ | 7種類の若菜を入れたおかゆを食べ、無病息災を願います。 |
| 11日 鏡開き お汁粉 | 歳神様へお供えしていた鏡餅を小さく割り、お汁粉などにに入れて食べます。 | 15日 小正月 あずきがゆ | あずきの赤い色には、悪いものを追い払う力があると信じられており、おかゆにして食べます。 |