



きゅうしよくニュース



平成30年1月 池田松川学校給食センター

1月の行事食や郷土食について知ろう

1月は新しい年の始まりですね。行事食や郷土食にはどんな願いがこめられているのでしょうか？健康を願ってきた日本の食文化を大切に考え、給食にも取り入れています。



今年も
よろしく
おねがい
します！

もともとは神様にお供えした料理のことです。

1年に5回ほど食べられていましたが、今では正月のみに作られるようになりました。

黒豆は「まめにくらせるように」、数の子は「子孫繁栄」、田作りは「五穀豊穰」、えびは「長生き」などそれぞれに願いがこめられています。

給食では10日に黒豆が登場します。

おせち



1月7日の朝に、7種類の春の七草をきざんで入れたおかゆを「七草がゆ」といいます。一年間病気にならないように、健康でいられるようにとの願いがこめられています。

給食では10日に春の七草みそ汁を出します。七草のうち、すずな(かぶ)、すずしろ(大根)、せり、なすなの4種類と、にんじん、みつば、ほうれん草を入れてみました。



七草

かがみびら

鏡開き

1月11日は鏡開きです。この日は正月にお供えておいた鏡もちを下げた食べます。お供えした鏡もちには神様が宿っているので、包丁で切らずに、木づちなどで割ってからお雑煮やお汁粉にして、無病息災を祈りながら食べる風習です。

給食では11日に白玉雑煮を出します。

