

ランチタイム

令和8年1月9日（金）

きょう こんだて
<今日の献立>

ごはん ぎゅうにゅう さわらの て や こうはく ぞうに
ごはん 牛乳 さわらの照り焼き 紅白なます 雑煮

しょうがつ
お正月にちなんで



りょうり —おせち料理とは—

もともと季節の変わり目の節句（節供）に神様にお供えた食べ物をお節料理と呼んでいました。やがて節句の中でも一番大切な正月の料理を「おせち料理」と呼ぶようになりました。おせち料理はお正月の神様、年神様にお供えする料理です。山や海の幸をたくさん使い、五穀豊穰（農作物がたくさんとれること）や家族が元気でいられることを祈ります。



こうはく 紅白なます

いわ みずひ しょうはく く あ へいあん へいわ ねが えんぎ
お祝いの水引きをかたどったもので、紅白の組み合わせは平安・平和を願う縁起ものです。

さわら

さわらはせいちょうなまえがかわる「出世魚」です。出世できますようにという願いをこめて、雑煮に入れる地域もあります。給食では照り焼きにしました。



ぞうに 雑煮

としがみさま そな ごりやく りょうり
～年神様にお供えた御利益をいただく料理～

としがみさま そな ごりやく つく りょうり ぞうに がんたん はじ
年神様に供えた御利益をいただくために作った料理が「雑煮」です。元旦に初めてくんだ
わかみず つく ほんらい なら ちいき かてい つく かた さまさま
「若水」で作るのが本来の習わしです。地域や家庭によって作り方も様々です。

かくもちを やいて入れた
しょうゆ味の雑煮。



まるもちを にて入れた、
白みその味つけの雑煮。

