

令和6年 1月 10日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 炊き込みごはん 牛乳 いかのさらさ揚げ  
食べて菜の昆布和え ぜんざい



【ひとロメモ】

## 鏡開きについて知ろう

(食文化)

明日、1月11日は「鏡開き」です。お正月に、神様や仏様、床の間などにお供えしていた鏡もちを下げて、おしるこや、ぜんざいに入れて食べます。「鏡開き」は1年間の幸福をみんなで分かち合う、という意味があり、「切る」という言葉は縁起が悪いので、鏡もちを割って食べます。それで、「鏡を開く」というのです。

給食では、おもちのかわりに白玉だんごを使い、小豆からていねいに炊いて「ぜんざい」を作りました。おもちや小豆は、昔からお祝い事に結びついていた伝統的な食べ物ですが、最近ではあまり家庭で食べなくなってきました。昔の人々の願いと、食生活の知恵がこめられ、代々守られてきた日本の食文化をなくさないために、学校給食で取り入れています。

クラスの仲間と幸福を分かち合いながら、食べましょう。

令和6年 1月 10日(水) 第二学校給食センター

(献立名) たきこみご飯 牛乳 いかのさらさ揚げ  
食べて菜のおひたし ぜんざい



【ひとロメモ】

## 鏡開きについて知ろう

(食文化)

明日1月11日は「鏡開き」です。お正月に、神様や仏様、床の間などにお供えしていた鏡もちを下げて、おしるこや、ぜんざいに入れて食べます。「鏡開き」は1年間の幸福をみんなに分ち合う、という意味があり、「切る」という言葉は縁起が悪いので、鏡もちは割って食べます。それで、「鏡を開く」というのです。

給食では、おもちのかわりに白玉だんごを使い、小豆からていねいに炊いて「ぜんざい」を作りました。昔の人々の願いと、食生活の知恵がこめられ、代々守られてきた日本の食文化をなくさないために、学校給食で「ぜんざい」を取り入れています。

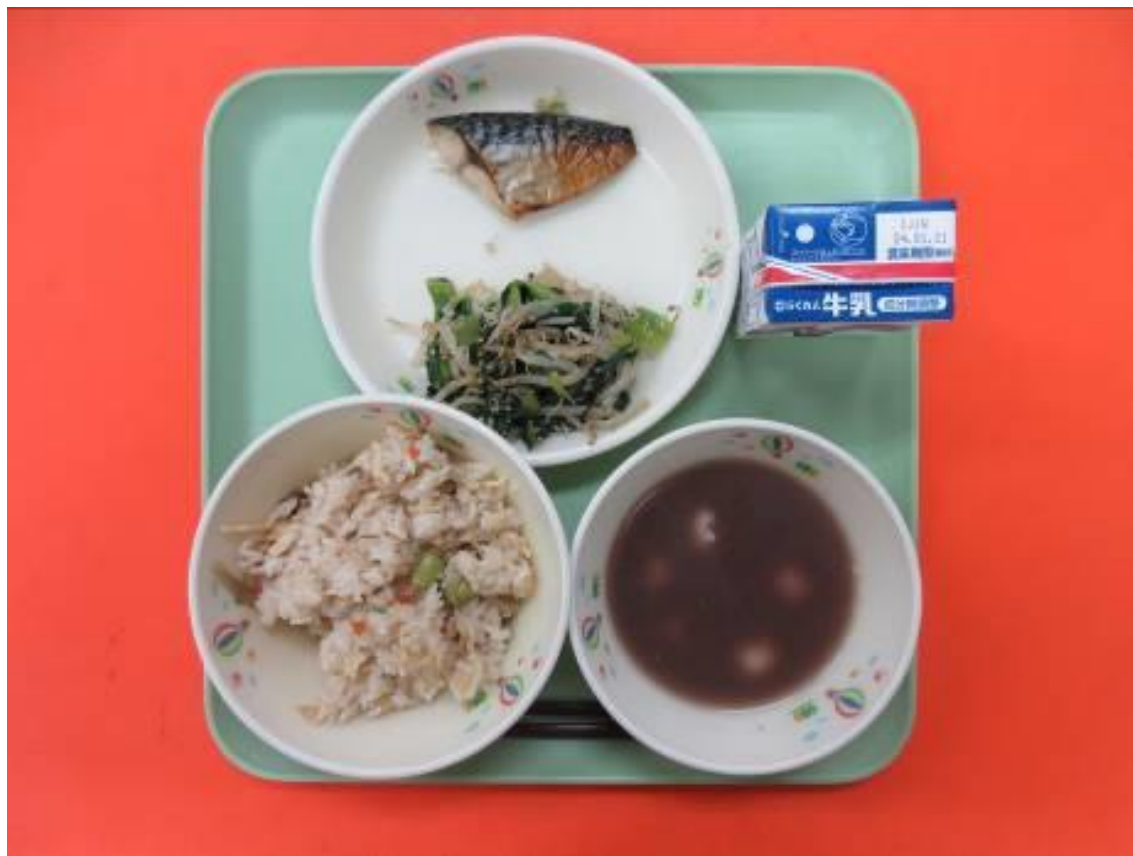
クラスの仲間と幸福を分かち合いながら、いただきましょう。

【献立名】たきこみごはん

牛乳 さばの七味焼き

食べて菜の昆布あえ ぜんざい

《今日の丸亀産の食材》  
チンゲン菜、食べて菜



【ひとロメモ】

## 鏡開きについて知ろう

(食文化)

今日のめあては、「鏡開きについて知ろう」です。

明日、1月11日は「鏡開き」です。お正月に、神様や仏様、床の間などにお供えしていた鏡もちを下げて、おしるこや、ぜんざいに入れて食べます。「鏡開き」は1年間の幸福をみんなで分かち合う、という意味があり、「切る」という言葉は縁起が悪いので、鏡ちは割って食べます。それで、「鏡を開く」といいます。

給食では、おもちのかわりに白玉だんごを使い、小豆からていねいに炊いて「ぜんざい」を作りました。おもちや小豆は、昔からお祝い事に結びついていた伝統的な食べ物ですが、最近ではあまり家庭で食べなくなってきました。昔の人々の願いと、食生活の知恵がこめられ、代々守られてきた日本の食文化をなくさないために、学校給食で取り入れています。

クラスの仲間と幸福を分かち合いながら、食べましょう。