

今日の給食ニュース

令和8年1月14日

今日のメニュー【おせち給食】

黒豆寿司、小松菜のこんぶ和え、豆腐のすまし汁、牛乳



<年長児のプレートです>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「黒豆寿司」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

「黒豆」はおせち料理に使われ、ある願いが込められていますが、それは何でしょうか？

- ①出世（しゅっせ）ができるように
- ②子孫繁栄（しそんはんえい）ができるように
- ③まめに働けるように

正解は③のまめに働けるようにでした。

黒豆は元気、健康を願う意味があり、語呂（ごろ）合わせで「まめに働けるように」「まめに暮らせるように」という意味があります。

おせち料理では甘く味付けされることが多いですが、今日はお寿司の具材の1つとして黒豆を入れました。

他にもかまぼこやれんこんなどおせちで食べられる縁起（えんぎ）のよい食品も入っています。

今日も美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきましょう。