

1月 12日（木）のこんだて <お正月こんだて>

黒豆ごはん ぶりの照り焼き かぶの甘酢和え

京風雑煮 ギョウニゅう

一口メモ きょうは、お正月こんだてです。

<お正月こんだて>

お正月にたべるお祝いの料理を「おせち料理」といいます。おせち料理には、それぞれおめでたい意味や願いがこめられています。

<黒豆>・・「豆（まめ）」には健康という意味があります。「元気でくらするように」との願いがこめられています。

<ぶり>・・ぶりは、子から親になるにつれ、名前がかわる出世魚で、縁起のよい魚といわれています。

<雑煮>・・お雑煮は一年の無事をいのり、年の一番はじめに食べる料理です。お雑煮は、昆布だし、鰹だし、みそ味、しょうゆ味、角餅、丸餅、あんこ餅等地域によって様々なお雑煮があります。給食のお雑煮は、京都でよく食べられている白みそのお雑煮です。（クラス配布用一口メモから）

