

Table with 12 columns representing days from 8日(火) to 24日(木). Each column lists menu items and their quantities. Total energy values are provided at the bottom of each column.

1年2年のみ

謹賀新年 2019

2019年がスタートしました。今年も給食のルールを守ってしっかり食べましょう!!

★献立紹介★ 15日(火) 小正月



田作りとは、小さなカタクティワシを干して乾物にし、それを炒って醤油・砂糖・みりんを煮詰めたものです。昔カタクティワシは、田んぼの肥料として使われていて、この肥料を使うと豊作をもたらしてくれたことから五穀豊穣を願い、正月のおせち料理として食べられるようになりました。



紅白なますは、千切りにした大根とにんじんを塩でしんなりさせて水気をしぼり、三杯酢や甘酢などで和えたものです。大根とにんじんの色合いが水引のように紅白であることから、お祝いの時によく食べられます。

《小正月とは?》

旧暦の1月15日は、立春後の望月にあたり、昔この日を正月としていたなごりで、元日を「大正月」、1月15日を「小正月」と呼ぶようになりました。大正月が年神様を迎える行事に対し、小正月は豊作祈願や家庭的な行事が多いのが特徴です。この日に正月飾りや書き初めなどを焼く「左義長」を行います。(地域によって呼び名は様々です。)その煙に乗って年神様が天上に帰っていくといわれていて、その火にあたるとう若返ると考えられていたり、もちや団子をその火で焼いて食べることで五穀豊穣や無病息災を願ったといわれています。

Table with 12 columns representing days from 25日(金) to 31日(木). Each column lists menu items and their quantities. Total energy values are provided at the bottom of each column.

