

1月の予定献立表

月	火	水	木	金
15 青椒牛肉絲 わかめと もやしの酢の物 大根のみそ汁 納豆	16 鯖のみそ煮 春雨の五目炒め エノキ茸のみそ汁	17 ハンバーグ なめ茸和え 豚じゃがスープ	18 ビビンバ 中華ポテト ベーコンと 白菜のスープ	19 牛コロケ ひじきの炒め煮 けんちん汁
22 学校給食週間 麻婆春雨 野菜の とんぶり和え タマネギのみそ汁 白菜キムチ	23 学校給食週間 肉じゃが 枝豆シュウマイ そうめん汁	24 ハヤシライス フレンチサラダ チーズタルト	25 アジフライ 切り干し大根の 炒め煮 春雨スープ	26 学校給食週間 鶏肉の照り焼き 山の芋サラダ わかめのみそ汁 なた漬け
29 チキンカレー ハムともやしの 和風サラダ みかんフルーチェ	30 塩ラーメン エビシュウマイ プリン	31 ハムかつ キャベツと 焼き豚の和え物 豆腐のみそ汁 お祝いデザート		
				



★お雑煮について～新年の豊作や家内安全の願いを込めて～★

お雑煮には、餅がつきものです。餅は昔から日本人にとってお祝い事や特別な日に食べる「晴れ」の食べ物でした。そのため新年を迎えるにあたり、餅について他の産物とともに歳神様にお供えをしました。

そして、元日にそのお供えをお下がりとして頂くのがお雑煮です。

お雑煮を食べる際には旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈ります。正月三が日の祝いの膳には欠くことのできない料理です。

「雑煮」の語源は「煮雑（にまぜ）」でいろいろな具材を煮合わせたことからきています。

