



1月 おせち料理



・1月13・15日 ごはん、牛乳、ぶりの照り煮、紅白なます、だんご汁



〈1月13日〉 高砂中学校・高砂小学校・荒井小学校・米田小学校・米田西小学校

〈1月15日〉 北浜小学校・伊保小学校・伊保南小学校・中筋小学校
曾根小学校・阿弥陀小学校

この日は、お正月メニューです。お正月を祝うおせち料理から『ぶりの照り煮』と『紅白なます』を取り入れました。おせち料理の食材には、新しい年へのさまざまな願いが込められています。

ぶりの照り煮の「ぶり」は成長とともに呼び名が変わることから出世魚とされ、紅白なますはだいこんとにんじんを使った紅白の色合いが縁起の良い酢の物です。

・1月14日 ごはん、牛乳、鰯の照り焼き、紅白なます、すまし汁

・1月15日 ごはん、牛乳、筑前煮、ツナとひじきのサラダ



〈1月14日〉

荒井中学校・竜山中学校・松陽中学校
宝殿中学校・鹿島中学校



〈1月15日〉

荒井中学校・竜山中学校・松陽中学校
宝殿中学校・鹿島中学校

一年の始まりを祝う正月に食べるおせち料理には、家族の健康や子孫繁栄、五穀豊穰などの願いが込められています。

鰯の照り焼きは出世魚のブリにあやかって出世を願います。紅白なますはおめでたい紅白の水引をかたどったお祝いの料理です。

煮しめや筑前煮には、一つひとつの食材に縁起を担いだ意味が込められています。また、一つの鍋で煮ることから「家族が仲良く結ばれますように」との願いが込められています。