



## しょうがつりょうり お正月料理



きょう こんだて ぎゅうにゅう あかうお に  
今日の献立は・・・ごはん、牛乳、赤魚の煮つけ、れんこんのきんぴら、  
なら ぞうに しょうがつりょうり  
奈良の雑煮で、お正月料理です!

しょうがつ す しょうがつ としがみさま むか  
みなさんはどんなお正月を過ごしましたか?お正月は歳神様をお迎えし  
て、その年の健康や豊作を祈る行事で、おせち料理や雑煮を食べます。

りょうり とし しあわ ねが た しょうざい ねが  
おせち料理はその年の幸せを願って食べられ、それぞれの食材に願  
こ ぞうに としがみさま そな やさい いっ  
いが込められています。雑煮は、歳神様にお供えしたおもちを野菜など一  
しょ に こ りょうり ちいき かてい しゅるい  
緒に煮込んだ料理で、地域や家庭によっていろいろな種類があります。

なら ぞうに と だ た ちいき おお  
奈良では、雑煮のおもちを取り出して、きなこにつけて食べる地域が多いそ  
うですが、みなさんのおうちではどうですか?食べたことがない人も、給食  
でぜひ食べてみてくださいね!

ことし けんこう たの す きゅうしょく ねが  
今年もみなさんが健康で楽しく過ごせるように、給食センターから願  
こ きゅうしょく とど  
いを込めて、おいしい給食を届けます★