

お正月こんだて



みなさん、あけましておめでとうございます。そろそろ生活リズムは戻ってききましたか？

今日のこんだては、お赤飯、鶏肉の照り焼き、きんぴらごぼう、奈良の雑煮、きなこ、紅白ゼリーです。

今日の給食はお正月こんだてです。お正月は、新しい年の年神様をお迎えし、1年間の幸せと健康を願う行事です。そして、お正月に昔から食べられてきた料理がお正月料理です。代表的なものには、おせち料理とお雑煮があります。ところで、みなさんはお正月にお雑煮を食べましたか？食べた人はどんなお雑煮を食べましたか？

お雑煮は、地域によってさまざまな具材・味つけで食べられています。奈良県でよく食べられているお雑煮の具材は、祝い大根、金時人参、さといも、豆腐、丸いもち。味つけは、白みそです。お雑煮のなかの丸いもちや、輪切りにした野菜には、家族円満に過ごせるようにと願いが込められています。お雑煮に入っているおもちは、取り出して、きなこをつけて食べるのが、奈良の雑煮の食べ方です。

今年もみなさんが健康で楽しく過ごせますように…と給食センターから願いを込めて、おいしいお正月こんだてを届けます。それでは、今日の給食もおいしく楽しくいただきましょう。