



※ 給食中止のお知らせ…… 中学校14日(火) (「弁当の日」のため)
28日(月) (振替休業日のため)

1月のさまざまな行事と行事食

おせち料理



3月3日(桃の節句)や5月5日(端午の節句)のように、季節の節目となる日を「節句」といい、昔はこの日に食べる料理を「お節(おせち)」とよんでいました。現在では、正月料理のことをいいます。正月の間は料理をしなくてもいいように、保存がきき、お祝いの意味がある料理をお重につめます。

<おせち料理に込められた意味>

- ◆きんとん…財産にめぐまれるように
- ◆黒豆……マメ(健康)に暮らせるように
- ◆昆布まき…「よろこぶ」の語呂合わせ
- ◆田作り……豊作になるように
- ◆エビ……長生きするように
- ◆数の子……子宝にめぐまれるように



お雑煮



地域や家庭によって具材や味付け、もちの形などさまざまです。香川県では、あんこが入ったおもちを白みそ仕立ての汁に入れる「あんもち雑煮」が郷土料理にもなっています。

七草がゆ



春の七草「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、すずな、ほとけのざ、すずしろ」を入れたおかゆを食べて、正月のごちそうで疲れた胃腸をいたわり、新しい年の無病息災を祈ります。

鏡開き



お正月にかざった鏡もちを下げ、お汁粉や雑煮にして食べることで、神様に力を授けてもらい、1年の無病息災を願います。木づちでもちを割っていきますが、「割る」という言葉は縁起が悪いため、縁起の良い「開く」が使われます。

小正月



その年の豊作を願う行事やお正月の飾りや書き初めを焼くどんど焼きなどが行われます。邪気や厄をはらうといわれる小豆を入れた「小豆がゆ」がよく食べられます。

～ 今月の注目メニュー ～

- ☆春の七草にちなんだ献立(8日)…春の七草で作る「七草がゆ」にちなんで、7種類の野菜を入れた「七草雑炊」が出ます!
- ☆正月料理にちなんだ献立(11日)…紅白なます、大豆の五目煮が登場します!
- ☆郷土の料理(21日)…香川県の郷土料理「打ち込み汁」。この日の打ち込み汁には、小学校5年生が打ってくれるうどんを使います!お楽しみに♪
- ☆ハッピーバースデー給食(25日)…1月生まれのみなさん、お誕生日おめでとございます!
- ☆全国学校給食週間(24～30日)…香川県の郷土料理や地場産物を使った献立を取り入れています!

献立は、材料の都合により変更することがあります。

日	曜日	主食	牛乳	おかず
8	火	七草ぞうすい	○	肉じゃが 野菜のごまドレッシング和え ストロベリータルト
9	水	コッペパン	○	鶏肉とナッツのマーマレードソースかけ コールスローサラダ ABC スープ
10	木	麦入りごはん	○	五目玉子焼き 紅白なます1 大豆の五目煮
11	金	麦入りごはん	○	厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め 青菜としめじの卵とじ あさりのつくだ煮 みかん
15	火	麦入りごはん	○	魚の香味焼き1 ほうれん草のごま和え 豆腐ともずくのみそ汁
16	水	コッペパン	○	ツナサラダ 瀬戸のチャウダー スライスチーズ りんご
17	木	麦入りごはん	○	さけのゆずみそかけ 大根のそぼろ煮 いそか和え ふりかけ いやかん
18	金	麦入りごはん	○	煮こみおでん 食べて菜のごま酢和え しょうゆ豆
21	月	わかめごはん(小)	○	さばの南部焼き キャベツの昆布あえ1 うちこみ汁
22	火	麦入りごはん	○	小あじの南蛮漬け2 ひじきの五目煮1 豚汁1
23	水	コッペパン	○	ポトフ アーモンドサラダ パナナ いちごジャム
24	木	麦入りごはん	○	はまちの照り焼き てっぱい1 ふしめん汁 和三盆糖
25	金	チキンカレー	○	海藻サラダ1 福神漬 シュークリーム
28	月	しっぽうどん	○	金時にんじんの松葉揚げ かぶの甘酢漬け ぼんかん
29	火	いりこめし1	○	まんばのけんちゃん あんもち雑煮1 スイートスプリング
30	水	ミルクパン	○	ビーンズシチュー ひじきとブロッコリーのサラダ1 キウイ
31	木	中華丼	○	もやしの中華和え 大学いも