



給食だより



明けましておめでとうございます。ご家庭では年末年始をどのようにお過ごしになりましたか？本年も美味しく、安全な給食を提供できるように引き続き努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。寒さも本番となり、感染症も流行しています。ただしい生活リズムとバランスの良い食事を心掛け元気に過ごしましょう。



おせちってなあに？

お正月は、自分の家を守ってくれる年神様を迎え入れ、一年の健康や幸福を願う日です。その年神様にお供えするのが、おせち料理を供え、お正月になってそのお下がりをいただきます。年神様にささげた特別な料理を下げて、頂くということは、年神様のご利益をおすそわけしてもらうこととなります。

かまぼこ

紅白のおめでたい彩りで、日の出に似ている形なので新しい年の門出にふさわしいとされています。



おせち料理を知ろう！



かずのこ

ニシンの子を言い、子どもがたくさん生まれることから、子孫繁栄の縁起物とされています。



れんこん

穴から先が見えることから、将来の見通しを明るくという願いが込められています。



くろまめ

一生懸命働いて、まめに(健康に)1年を送れるようにという意味があります。



くりきんとん

黄金色に輝く財宝という意味。豊かな1年を送れるようにという願いがあります。



えび

腰が曲がるまで生きることができるという長寿の願いが込められています。



こぶまき

昆布は昔「広布(ひろめ)」と記されていて、「こぶ」の喜ぶと「広布」の「広める」から、「喜びを広める」とされています。



ほし組クッキング



※他のクラスの様子はHPに掲載しております♪

豆腐ナゲット



材料(4人分)

- ・豆腐・・・120g
- ・鶏ミンチ・・・100g
- ・玉ねぎ・・・60g
- ・スキムミルク・・・8g
- ・薄力粉・・・8g
- ・パン粉・・・8g
- ・塩こしょう・・・少々
- ・サラダ油・・・少々
- ・中濃ソース・・・適量
- ・ケチャップ・・・適量

【作り方】

- ①豆腐は水気を切っておく。
- ②玉ねぎはみじん切りにしておく。
- ③ポウルに鶏ミンチ、①、②とAを入れ混ぜ合わせる。
- ④成形し、油を敷いて熱したフライパンで焼く。
- ⑤ソースをかけて出来上がり。

