



あけましておめでとう（小）



みなさん、あけましておめでとうございます。今年もおいしい給食を出していきます。楽しみにしてください。

さて、お正月はどのように過ごしましたか。新年のお祝いはしましたか。また、初もうでには行きましたか。今日は、雑煮とおせち料理のお話です。

雑煮は、神様に供えた「もち」から、神様の力をいただき、1年間無事に過ごすために食べます。

地域によっていろいろな雑煮があり、もちの形や中に入れる具、味つけが違います。愛知県の雑煮は、四角いもちに、もち菜とかつお節を入れ、しょうゆを使ったすまし汁です。みなさんの家の雑煮は、どんな雑煮でしょうか。

お正月には、年神様から幸せをいただくために、おせち料理を供えます。おせち料理は、作物が豊かに実り、家族が安全に、健康に過ごせるようお願いを込めて作ります。

今日の給食では、もちと小松菜、はくさい、かまぼこ、しいたけが入った雑煮と、おせち料理によく入っているぶりの照り焼き、紅白なます、黒豆をつけました。

しっかり食べて、神様から力と幸せをいただきましょう。