



1月予定献立表



1月の目標



☆給食(きゅうしょく)について考(かんが)えよう

- ・給食の歴史(れきし)と役割(やくわり)をしよう
- ・給食にかかわる仕事(しごと)にはどんなことがあるでしょう

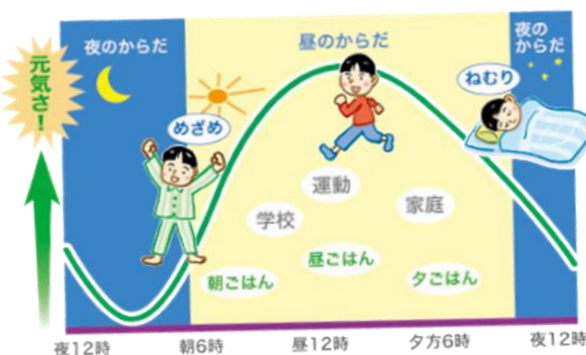


☆日本の料理と世界(せかい)の料理について

- ・伝統(でんとう)的(てき)な料理を知ろう
- ・郷土(きょうど)料理を知ろう
- ・世界の料理を知ろう



☆生活(せいかつ)のリズムや生活習慣(しゅうかん)をつくり、健康(けんこう)でいよう



11日 水曜日		12日 木曜日		13日 金曜日	
(主菜)・キンメダイ ころまめいりあんかけ (副菜)・かにのこうはくなます (汁物)・ぞうに しろみそじたて (主食)・ごはん ・きんかん ・やさいとくだものの ジュース(むらさき)		(主菜)・ミートボールカレーライス (むぎごはん) (副菜)・コールスローサラダ (副菜)・やきりんご ・ぎゅうにゅう		(主菜)・ちくぜんに (副菜)・こまつなとあぶらあげ・しめじのしらあえ (汁物)・ワカメととうふのあかだし (主食)・せきはん ・ぎゅうにゅう	
キンメダイ 黒豆入りあんかけ ・キンメダイ ・でん粉 ・料理酒 ・黒豆 ・食塩 ・水あめ ・枝豆 ・砂糖 ・人参 ・寒天 ・醤油 ・大根 ・かつおぶし ・だし昆布 ・みりん ・しょうが	雑煮 白味噌仕立て ・里芋 ・白味噌 ・蓮根 ・みりん ・赤こんにやく ・だし昆布 ・三つ葉 ・かつおぶし ・柚子 ・百合根 野菜と果物のジュース(紫) ・人参 ・クレソン ・紫いも ・ほうれん草 ・紫キャベツ ・パセリ ・赤じそ ・ピート ・赤ピーマン ・かぼちゃ ・キャベツ ・りんご ・なす ・ぶどう ・アスパラガス ・レモン ・セロリ ・白菜 ・ブルーベリー ・大根 ・カシス ・ケール ・クランベリー ・レタス ・香料	ミートボールカレーライス ・麦ご飯 ・肉団子(鶏肉、玉ねぎ、パン粉、) (豚肉、水あめ、でん粉、大豆油、) (植物性たん白、チキオイル、食塩、) (ドロマイト、香辛料、カルシウム、鉄分) ・じゃがいも ・トマトケチャップ ・玉ねぎ ・ガラムマサラ ・人参 ・はちみつ ・グリーンピース ・ローリエ ・ズッキーニ ・野菜パイオン ・パプリカ ・カレーフレーク ・ウスターソース ・にんにく ・なす ・ビーフコンソメ ・醤油 ・鶏がらスープ ・トマトピューレ ・大豆油 ・セロリ ・オリーブ油 ・しょうが	コールスローサラダ ・キャベツ ・人参 ・コーン ・砂糖 ・りんご酢 ・ノンエッグマヨネーズ ・醤油 ・食塩 焼きりんご ・りんご ・干しぶどう ・ドライアプリコット ・シナモン ・砂糖 ・ポッカレモン ・なたね油 ・大豆油	筑前煮 ・鶏肉 ・だし昆布 ・食塩 ・かつおぶし ・料理酒 ・みりん ・醤油 ・和風だし ・こんにやく ・赤こんにやく ・牛蒡 ・蓮根 ・椎茸 ・人参 ・きぬさや ・なたね油 ・大豆油 ・砂糖	小松菜と油揚げ・しめじの白和え ・小松菜 ・ねりごま ・人参 ・豆腐 ・油揚げ ・こんにやく ・醤油 ・なたね油 ・みりん ・椎茸 ・昆布 ・食塩 ・砂糖 ・和風だし ・しめじ
蟹の紅白なます ・金時人参 ・和風だし ・大根 ・ポッカレモン ・しめじ ・食塩 ・ずわいがに ・米酢 ・砂糖 ・醤油 ・だし昆布 ・かつおぶし	汁:大豆 ジュース:りんご	主菜:小麦・大豆・牛・豚・鶏・セラチン 副菜:小麦・大豆・りんご	デザート:大豆・オレンジ・もも・りんご	主菜:小麦・大豆・鶏 副菜:小麦・大豆・ごま	汁:大豆 赤飯:なし
低学年 エネルギー 476kcal たんぱく質 18.9g 脂質 6.2g	低学年 エネルギー 577kcal たんぱく質 15.6g 脂質 15.6g	低学年 エネルギー 528kcal たんぱく質 23.2g 脂質 18.2g	低学年 エネルギー 560kcal たんぱく質 22.3g 脂質 7.3g	低学年 エネルギー 679kcal たんぱく質 18.3g 脂質 18.3g	低学年 エネルギー 621kcal たんぱく質 27.2g 脂質 21.4g
中学年 エネルギー 644kcal たんぱく質 25.6g 脂質 8.4g	中学年 エネルギー 780kcal たんぱく質 21.1g 脂質 21.1g	中学年 エネルギー 715kcal たんぱく質 31.3g 脂質 24.6g	中学年 エネルギー 644kcal たんぱく質 25.6g 脂質 8.4g	中学年 エネルギー 679kcal たんぱく質 18.3g 脂質 18.3g	中学年 エネルギー 621kcal たんぱく質 27.2g 脂質 21.4g
高学年 エネルギー 644kcal たんぱく質 25.6g 脂質 8.4g	高学年 エネルギー 780kcal たんぱく質 21.1g 脂質 21.1g	高学年 エネルギー 715kcal たんぱく質 31.3g 脂質 24.6g	高学年 エネルギー 644kcal たんぱく質 25.6g 脂質 8.4g	高学年 エネルギー 679kcal たんぱく質 18.3g 脂質 18.3g	高学年 エネルギー 621kcal たんぱく質 27.2g 脂質 21.4g

16日 月曜日		17日 火曜日		18日 水曜日		19日 木曜日		20日 金曜日									
(主菜)・ポークチャップ (副菜)・ブロッコリーとカリフラワーのこんぶあえ (汁物)・はくさいとねぎのいなみそしる (主食)・ごはん ・ぎゅうにゅう		(主菜)・たちうおのコンソメふうみレモンむし (副菜)・ごぼうとセロリのきんぴら (汁物)・おあげととうふのあわせみそしる (主食)・むぎごはん ・ぎゅうにゅう		(主菜)・とりのからあげ・しゅうまい (副菜)・こまつなとぜんまいのナムル (汁物)・モヤシとワカメのスープ (主食)・ごはん ・ジョア(プレーン)		(主菜)・ねぎしおぶたどんぶり (むぎごはん) (副菜)・きりぼしだいこんとしらうおのもの (汁物)・とうふのきのこのみそしる ・りんごゼリー ・ぎゅうにゅう		お弁当の日 									
ポークチャップ ・豚肉 ・醤油 ・食塩 ・しょうが ・でん粉 ・にんにく ・玉ねぎ ・砂糖 ・人参 ・料理酒 ・アスパラガス ・鶏がらスープ ・ヤングコーン ・なたね油 ・大豆油 ・ウスターソース ・トマトケチャップ	白菜と葱の田舎味噌汁 ・白菜 ・玉ねぎ ・白ねぎ ・だし昆布 ・かつおぶし ・味噌 ・田舎味噌 ・いりこだし	太刀魚のコンソメ風味レモン蒸し ・太刀魚 ・パセリ ・食塩 ・オリーブ油 ・料理酒 ・胡椒 ・野菜パイオン ・醤油 ・玉ねぎ ・レモン ・ズッキーニ ・ポッカレモン ・パプリカ ・砂糖 ・人参	お揚げと豆腐のあわせ味噌汁 ・油揚げ ・豆腐 ・キャベツ ・だし昆布 ・かつおぶし ・味噌 ・田舎味噌 ・いりこだし	鶏の唐揚げ・焼売 ・鶏の唐揚げ (鶏肉、醤油、米粉、でん粉、食塩、) (砂糖、ぶどう糖、小麦粉、しょうが、) (パン粉、植物油脂、植物性たん白、) (卵、粉末卵白、パーム油、香辛料、) (ベーキングパウダー) ・焼売 (豚肉、椎茸、玉ねぎ、砂糖、海老、) (でん粉、しょうが、ごま油、アミノ酸、) (小麦粉、卵白粉、発酵調味料、) (醤油、食塩、胡椒)	モヤシとワカメのスープ ・ワカメ ・にら ・椎茸 ・白ねぎ ・玉ねぎ ・みりん ・醤油 ・食塩 ・かつおぶし ・だし昆布 ジョア(プレーン)	ねぎ塩豚丼 ・麦ご飯 ・豚肉 ・食塩 ・料理酒 ・なたね油 ・大豆油 ・玉ねぎ ・人参 ・白ねぎ ・青ねぎ ・にんにく ・ポッカレモン ・胡椒 ・砂糖 ・いりごま(白) ・でん粉 ・醤油 ・鶏がらスープ	豆腐ときのこの味噌汁 ・豆腐 ・白菜 ・えのき ・胡枝子 ・味噌 ・いりこだし ・だし昆布 ・かつおぶし ・しめじ りんごゼリー ・りんご果汁 ・水あめ ・砂糖 ・増粘多糖類 ・加工でん粉 ・ビタミンC ・鉄分 ・りんごピューレ			主菜:小麦・大豆・牛・豚・鶏 副菜:小麦・大豆・ごま	汁:大豆	主菜:小麦・大豆・鶏・セラチン 副菜:小麦・大豆・ごま	汁:大豆	唐揚げ:卵・乳・小麦・大豆・鶏 焼売:卵・小麦・えび・大豆・豚・ごま	副菜:小麦・大豆・豚・りんご・ごま 汁:小麦・大豆 ジョア:乳	主菜:小麦・大豆・豚・鶏・ごま 副菜:小麦・大豆	汁:大豆 ゼリー:りんご
低学年 エネルギー 531kcal たんぱく質 22.6g 脂質 13.4g	低学年 エネルギー 585kcal たんぱく質 21.7g 脂質 20.9g	低学年 エネルギー 526kcal たんぱく質 16.7g 脂質 11.5g	低学年 エネルギー 625kcal たんぱく質 21.5g 脂質 20.5g	低学年 エネルギー 531kcal たんぱく質 22.6g 脂質 13.4g	低学年 エネルギー 585kcal たんぱく質 21.7g 脂質 20.9g	低学年 エネルギー 526kcal たんぱく質 16.7g 脂質 11.5g	低学年 エネルギー 625kcal たんぱく質 21.5g 脂質 20.5g			低学年 エネルギー 531kcal たんぱく質 22.6g 脂質 13.4g	低学年 エネルギー 585kcal たんぱく質 21.7g 脂質 20.9g						
中学年 エネルギー 624kcal たんぱく質 26.6g 脂質 15.7g	中学年 エネルギー 688kcal たんぱく質 25.5g 脂質 24.6g	中学年 エネルギー 619kcal たんぱく質 19.6g 脂質 13.5g	中学年 エネルギー 735kcal たんぱく質 25.3g 脂質 24.1g	中学年 エネルギー 624kcal たんぱく質 26.6g 脂質 15.7g	中学年 エネルギー 688kcal たんぱく質 25.5g 脂質 24.6g	中学年 エネルギー 619kcal たんぱく質 19.6g 脂質 13.5g	中学年 エネルギー 735kcal たんぱく質 25.3g 脂質 24.1g			中学年 エネルギー 624kcal たんぱく質 26.6g 脂質 15.7g	中学年 エネルギー 688kcal たんぱく質 25.5g 脂質 24.6g						
高学年 エネルギー 718kcal たんぱく質 30.6g 脂質 18.1g	高学年 エネルギー 791kcal たんぱく質 29.3g 脂質 28.3g	高学年 エネルギー 711kcal たんぱく質 22.5g 脂質 15.6g	高学年 エネルギー 845kcal たんぱく質 29.1g 脂質 27.7g	高学年 エネルギー 718kcal たんぱく質 30.6g 脂質 18.1g	高学年 エネルギー 791kcal たんぱく質 29.3g 脂質 28.3g	高学年 エネルギー 711kcal たんぱく質 22.5g 脂質 15.6g	高学年 エネルギー 845kcal たんぱく質 29.1g 脂質 27.7g			高学年 エネルギー 718kcal たんぱく質 30.6g 脂質 18.1g	高学年 エネルギー 791kcal たんぱく質 29.3g 脂質 28.3g						

23日 月曜日		24日 火曜日		25日 水曜日		26日 木曜日		27日 金曜日	
(主菜)・カレーのうめ (副菜)・とりとブロッコリーのひじきまめ (汁物)・なめことねぎのあかだし (主食)・ごはん ・ぎゅうにくもどきのしぐれに ・ぎゅうにゅう		(主菜)・ビーフシチュー (副菜)・キャベツとコーンのツナサラダ (主食)・ミルクコッペパン ・みかん ・ぎゅうにゅう		(主菜)・とりのてりやき (副菜)・さつまいもとレンコンのあまずあえ (汁物)・おあげとたまねぎのみそしる (主食)・むぎごはん ・やさいとくだもの ジュース(だいたい)		(主菜)・ハンバーグ おろしポンず (副菜)・やさいとビーフのサラダ (汁物)・はくさいとはだいこんのいなかみそしる (主食)・ごはん ・ぎゅうにゅう		(主菜)・さんまのバジルソースやき (副菜)・エビときゅうりのポテトサラダ (汁物)・だいこんとしめじ・おあげのスープ (主食)・むぎごはん ・ほしがき ・ぎゅうにゅう	
カレーの梅煮 ・カレー ・食塩 ・料理酒 ・蓮根 ・玉ねぎ ・みりん ・砂糖 ・かつおぶし ・だし昆布	なめこと葱の赤だし ・玉ねぎ ・なめこ ・白ねぎ ・青ねぎ ・だし昆布 ・かつおぶし ・八丁味噌 ・味噌 ・いりこだし ・三つ葉	ビーフシチュー ・牛肉 ・食塩 ・香辛料 ・玉ねぎ ・人参 ・じゃがいも ・グリーンピース ・メキャベツ ・しめじ ・野菜ブイオン ・ビーフコンソメ ・赤ワイン ・大豆油 ・デミグラスソース ・ウスタソース ・トマトケチャップ ・トマトピューレ ・砂糖 ・でん粉 ・醤油	キャベツとコーンのツナサラダ ・ツナフレーク ・アスパラガス ・人参 ・キャベツ ・コーン ・食塩 ・醤油 ・なたね油 ・大豆油 ・ポッカレモン	鶏の照り焼き ・鶏肉 ・食塩 ・料理酒 ・キャベツ ・ズッキーニ ・パプリカ ・でん粉 ・なす ・にんにく ・パーム油 ・醤油 ・みりん	お揚げと玉ねぎの味噌汁 ・玉ねぎ ・ワカメ ・油揚げ ・だし昆布 ・かつおぶし ・味噌 ・いりこだし 野菜と果物のジュース(橙) ・人参 ・セロリ ・ピーマン ・レタス ・ほうれん草 ・白菜 ・アスパラガス ・ケール ・パセリ ・小松菜 ・クレソン ・かぼちゃ ・玉ねぎ ・大根 ・キャベツ ・ブロッコリー ・メキャベツ ・りんご ・オレンジ ・レモン ・香料	ハンバーグ おろしポン酢 ・ハンバーグ (鶏肉、玉ねぎ、豚脂、豚肉、砂糖、) (植物性たん白、植物油、食塩、) (マッシュポテト、トマトケチャップ、カルシウム、) (ワイン、香辛料、鉄分、カラメル色素、) (ココア) ・砂糖 ・大根 ・だし昆布 ・かつおぶし ・いりこだし ・味噌 ・田舎味噌	白菜と葉大根の田舎味噌汁 ・玉ねぎ ・白菜 ・葉大根 ・だし昆布 ・かつおぶし ・いりこだし ・味噌 ・田舎味噌	秋刀魚のバジルソース焼き ・さんま ・粉チーズ ・大根 ・人参 ・しめじ ・胡椒 ・油揚げ ・だし昆布 ・かつおぶし	大根としめじ・お揚げのスープ ・大根 ・人参 ・みりん ・醤油 ・しめじ ・食塩 ・でん粉
鶏とブロッコリーのひじき豆煮 ・ひじき ・大豆 ・人参 ・油揚げ ・砂糖 ・醤油 ・植物油	粒状大豆たん白 ・カラメル色素 ・醤油 ・しょうが ・砂糖 ・発酵調味料 ・ビーフエキス ・焼酎 ・ソルビット ・調味料(アミノ酸等)	ミルクコッペパン ・小麦粉 ・イースト ・砂糖 ・牛乳 ・ショートニング ・加糖練乳 ・脱脂粉乳 ・イーストフード	さつまいもと蓮根の甘酢和え ・さつまいも ・砂糖 ・人参 ・蓮根 ・牛蒡 ・食塩 ・米酢 ・醤油	野菜と果物のジュース(橙) ・人参 ・セロリ ・ピーマン ・レタス ・ほうれん草 ・白菜 ・アスパラガス ・ケール ・パセリ ・小松菜 ・クレソン ・かぼちゃ ・玉ねぎ ・大根 ・キャベツ ・ブロッコリー ・メキャベツ ・りんご ・オレンジ ・レモン ・香料	野菜とビーフのサラダ ・ビーフ ・コチジャン ・鶏がらスープ ・オリーブ油 ・食塩 ・醤油 ・ごま油	ハンバーグ おろしポン酢 ・ハンバーグ (鶏肉、玉ねぎ、豚脂、豚肉、砂糖、) (植物性たん白、植物油、食塩、) (マッシュポテト、トマトケチャップ、カルシウム、) (ワイン、香辛料、鉄分、カラメル色素、) (ココア) ・砂糖 ・大根 ・だし昆布 ・かつおぶし ・いりこだし ・味噌 ・田舎味噌	白菜と葉大根の田舎味噌汁 ・玉ねぎ ・白菜 ・葉大根 ・だし昆布 ・かつおぶし ・いりこだし ・味噌 ・田舎味噌	秋刀魚のバジルソース焼き ・さんま ・粉チーズ ・大根 ・人参 ・しめじ ・胡椒 ・油揚げ ・だし昆布 ・かつおぶし	大根としめじ・お揚げのスープ ・大根 ・人参 ・みりん ・醤油 ・しめじ ・食塩 ・でん粉
主菜:小麦・大豆・りんご 副菜:小麦・大豆・鶏	汁:大豆 しぐれ煮:小麦・大豆・牛	主菜:小麦・大豆・牛・豚・鶏・セラチン 副菜:小麦・大豆	汁:乳・小麦	主菜:小麦・大豆・鶏 副菜:小麦・大豆・ごま	汁:大豆 ジュース:オレンジ・りんご	主菜:小麦・大豆・豚・鶏 副菜:小麦・大豆・鶏・ごま	汁:大豆	主菜:乳・大豆 副菜:小麦・大豆・えび	汁:小麦・大豆
低学年 エネルギー 522kcal たんぱく質 27.1g 脂質 10.2g	低学年 エネルギー 591kcal たんぱく質 20.7g 脂質 21.1g	低学年 エネルギー 508kcal たんぱく質 17.4g 脂質 11.0g	低学年 エネルギー 672kcal たんぱく質 29.7g 脂質 20.2g	低学年 エネルギー 610kcal たんぱく質 21.3g 脂質 24.6g					
中学年 エネルギー 614kcal たんぱく質 31.8g 脂質 12.1g	中学年 エネルギー 695kcal たんぱく質 24.4g 脂質 24.8g	中学年 エネルギー 598kcal たんぱく質 20.5g 脂質 12.9g	中学年 エネルギー 791kcal たんぱく質 34.9g 脂質 23.8g	中学年 エネルギー 718kcal たんぱく質 25.1g 脂質 28.9g					
高学年 エネルギー 706kcal たんぱく質 36.6g 脂質 13.9g	高学年 エネルギー 799kcal たんぱく質 28.1g 脂質 28.5g	高学年 エネルギー 687kcal たんぱく質 23.6g 脂質 14.9g	高学年 エネルギー 909kcal たんぱく質 40.2g 脂質 27.4g	高学年 エネルギー 825kcal たんぱく質 28.9g 脂質 33.3g					

30日 月曜日		31日 火曜日		
(主菜)・なすいりマーボー豆腐 (副菜)・やきぎょうざ ポンずしょうゆ (汁物)・きのこのとろみちゅうかスープ (主食)・むぎごはん ・ぎゅうにゅう		(主菜)・マカロニ ミートソース (副菜)・フルーツサラダ (汁物)・ミネストローネ (主食)・ロールパン ・チーズボール ・ぎゅうにゅう		
茄子入り麻婆豆腐 ・豚肉 ・料理酒 ・食塩 ・豆腐 ・人参 ・なす ・白ねぎ ・オリーブ油 ・干し椎茸 ・にんにく ・みりん	きのこのとろみ中華スープ ・筍 ・だし昆布 ・かつおぶし ・えのき ・まいたけ ・人参 ・野菜ブイオン ・醤油 ・鶏がらスープ ・食塩 ・でん粉	マカロニ ミートソース ・玉ねぎ ・人参 ・セロリ ・にんにく ・牛肉 ・豚肉 ・ローストオニオン ・トマトピューレ ・トマトペースト ・発酵調味料 ・ビーフコンソメ ・醤油 ・食塩 ・大豆油	ミネストローネ ・大豆 ・野菜ブイオン ・ポークウインナー ・チキンブイオン ・玉ねぎ ・醤油 ・キャベツ ・砂糖 ・グリーンピース ・食塩 ・トマトピューレ ・鶏がらスープ ロールパン ・小麦粉 ・イースト ・砂糖 ・食塩 ・脱脂粉乳 ・マーガリン	
焼き餃子 (キャベツ、小麦粉、豚肉、大豆粉、) (豚脂、植物性たんぱく、しょうが、) (にら、みりん、米粉、水あめ、) (鶏肉、植物油、調味料、) (小麦たんぱく)	フルーツサラダ ・黄桃缶 ・洋梨缶 ・パイ缶 ・ぶどう缶 ・さくらんぼ缶 ・砂糖	チーズボール ・ナチュラルチーズ ・乳化剤	汁:小麦・大豆・豚・鶏・セラチン ハン:小麦・乳 チーズ:乳	汁:小麦・大豆・豚・鶏・セラチン ハン:小麦・乳 チーズ:乳
主菜:小麦・大豆・豚・鶏 副菜:小麦・大豆・豚・鶏・ごま	汁:小麦・大豆・鶏・セラチン	主菜:小麦・大豆・牛・豚・鶏・セラチン 副菜:りんご・もも	汁:小麦・大豆・豚・鶏・セラチン ハン:小麦・乳 チーズ:乳	汁:小麦・大豆・豚・鶏・セラチン ハン:小麦・乳 チーズ:乳
低学年 エネルギー 594kcal たんぱく質 22.2g 脂質 18.0g	低学年 エネルギー 608kcal たんぱく質 22.7g 脂質 22.2g	低学年 エネルギー 698kcal たんぱく質 26.1g 脂質 21.1g	低学年 エネルギー 716kcal たんぱく質 26.7g 脂質 26.1g	低学年 エネルギー 823kcal たんぱく質 30.7g 脂質 30.3g
中学年 エネルギー 614kcal たんぱく質 31.8g 脂質 12.1g	中学年 エネルギー 695kcal たんぱく質 24.4g 脂質 24.8g	中学年 エネルギー 598kcal たんぱく質 20.5g 脂質 12.9g	中学年 エネルギー 791kcal たんぱく質 34.9g 脂質 23.8g	中学年 エネルギー 718kcal たんぱく質 25.1g 脂質 28.9g
高学年 エネルギー 706kcal たんぱく質 36.6g 脂質 13.9g	高学年 エネルギー 799kcal たんぱく質 28.1g 脂質 28.5g	高学年 エネルギー 687kcal たんぱく質 23.6g 脂質 14.9g	高学年 エネルギー 909kcal たんぱく質 40.2g 脂質 27.4g	高学年 エネルギー 825kcal たんぱく質 28.9g 脂質 33.3g

低学年 平均値/月	中学年 平均値/月	高学年 平均値/月
エネルギー 568kcal たんぱく質 21.7g 脂質 16.7g	エネルギー 668kcal たんぱく質 25.3g 脂質 19.6g	エネルギー 768kcal たんぱく質 29.1g 脂質 22.6g



お正月献立のポイント



☆おせち料理(りょうり)・・・むかしは、季節(きせつ)ごとの自然(しぜん)のめぐみに感謝(かんしゃ)して会食(かいしょく)をしていました。そのときの料理を、御節句(おせちく)料理とよびました。70年ほど前から、略(りやく)して、「御節(おせち)」とよぶようになり、特(とく)にお正月の料理のことをいうようになりました。「おせち」には、おめでたい食材(しょくざい)をつかったり、縁起(えんぎ)かつぎの名前(なまえ)がついていたりします。

☆鏡開(かがみびら)き・・・お正月(しょうがつ)に神仏(しんぶつ)にそなえた鏡もち(かがみもち)をさげて食べます。無病息災(むびょうそくさい)を祈(いの)って、汁粉(じりこ)や雑煮(ぞうじ)にします。刃物(はもの)でもちを「切(き)る」ことが縁起(えんぎ)がわるいので、言(い)い替(か)えて、「開(ひらく)」というそうです。1月11日にすることがおおいそうです。

☆小正月(こしょうがつ)・・・1月15日のことで、1月1日の元旦(がんとん)を大正月(おおしょうがつ)とよぶのに対(たい)して、赤飯(せきはん)にしてみました。



※原材料は、天候不順、感染症、家畜病等の調達事情により、変更する可能性がございます。
 ※コンタミネーションとは、原材料には使用していないけれど、別製品の製造工程で同じラインを使う食材のことを言います。
 ※料理ごとのアレルギー表示をしていますが、同じ調理室内で作っております。また、調理器具は洗った上で使い回しています。
 ※汁物には和風だし(ソアラゲン)を使用することもあります。
 ※ちりめんじゃこは、えび・かに生息域で採取しています。

