

きょうのこんだて

1がつ13にち

ごはん

そうに

ぶりのてりやきだれ

にしめ



きょうのポイント

正月料理(おせち料理)

新しい年を祝い、お正月に食べるおせち料理は、新年に各家庭にいる歳神さまへお供えをして年が明けてから神様のお下がりとしていただく料理です。由来は、季節の変わり目をお祝いする「節句」からきています。3月3日の「桃の節句」や5月5日の「端午の節句」が有名ですね。給食では、「鰯」出世魚で、皆の出世を願う。「蓮根」穴があることで先を見通す。「里芋」子孫繁栄。など意味が込められています。

魚の骨に注意して
食べよう♪



1がつ13にち きょうのたべもの



ぶり



とりにく



みそ



さとう



トック



ごはん



さといも



かたくりこ



れんこん



ほうれんそう



にんじん



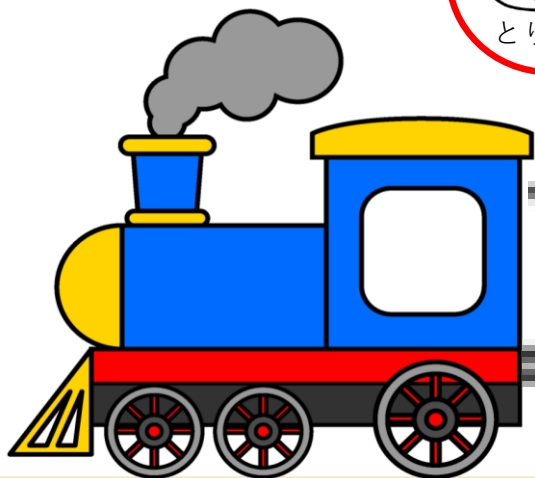
しいたけ



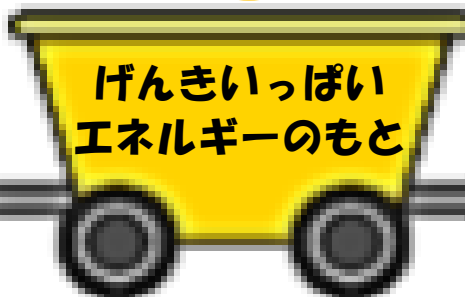
ごぼう



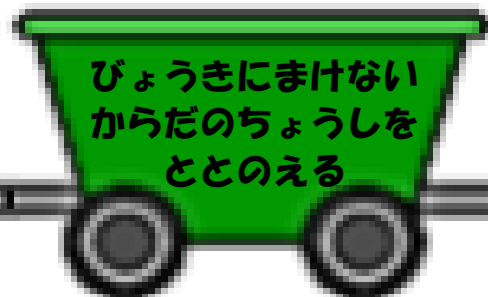
だいこん



からだを
つくるもと



げんきいっぱい
エネルギーのもと



びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる