

令和7年1月9日の給食 謹賀新年

本年もよろしく申し上げます。



★ 白菜とコーンのサラダ

☺ 八王子産はくさい、
にんじん使用

★ 牛乳

★★ 白玉あずき

★ 鯖の照り焼き

★ ゆかりごはん

★ すまし汁

☺ 八王子産ながねぎ、
こまつな使用





今日から3学期の給食が始まりました。
今年も元気に過ごせるように、栄養
バランスのとれた給食を残すことなく、
しっかり食べましょう。

3学期最初のテーマは、「鏡開き」です。





鏡 開 き

11 和食文化を
伝えよう



「鏡開き」は、お正月の間お供えしていた「鏡餅」を食べる行事のことで、1月11日に行う地方が多いです。

神様にお供えした鏡餅を食べて無病息災を祈ります。

刃物で餅を切るのは、切腹を連想させ、縁起が悪いため、鏡餅を包丁などの刃物で切るのはNGです。



鏡餅を木づちなどで叩いて割って、おしるこやぜんざい、雑煮に入れていただきます。

今日の給食では、一年間の健康を願って、白玉小豆を食べます。





鏡 開 き



何なの？
鏡餅って
そもそも



昔の鏡は、銅などの金属で丸く平たく作られていました。そして、日本では昔から、鏡には神が宿るとされてきました。



また、お正月には、幸せをもたらす年神さまが家々を訪れると考えられていました。

「鏡餅」は、年神様をお迎えするために鏡に似せて丸く平たくしたお餅です。



鏡に似ているから、
鏡餅

お正月には、
年神さま
が宿るのだ





鏡 開 き



1月11日なの？
どうして
1がそろって
いるから？



年神さまがいらっしゃるのは、「松の内」
(1月7日まで)なので、「鏡開き」は、
松の内が明けた最初の縁起のよい日
である1月11日に行く地方が多いそうです。

昔は、奇数が
重なる日は、
縁起がいい日と
考えられて
いたんだって



1月11日なのは
わかったけど、

「開く」「くっ
つ」のほっ。



「鏡割い」なん
じゃないの？



鏡開きは、鏡餅を木づち
などで割って食べますが、
「割る」という言葉は、縁起
が良くないので「開く」と
いう言葉が使われます。



「だから、
鏡開き」

豆知識



お祝いの席を終える際
には、「終わりにする」
ではなく「お開きにす
る」と言います。

「開く」という
言葉は、お祝いの席
などでも使われます。

おもちの上にのせるものは？

