



給食 だより



あけましておめでとうございます



新年あけましておめでとうございます。
本年も給食室一同、子ども達の健やかな成長を願い、
安全でおいしい給食作りに努めてまいりますので、
何卒宜しくお願い申し上げます。

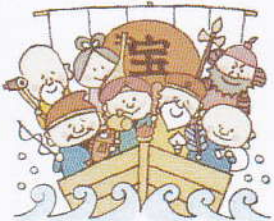


祝い箸の豆知識



おせち料理や御雑煮をいただくときは、「祝い箸」を使いますね。

「祝い箸」は、両方の先端が細くなっていて、「^{りょうくちばし}両口箸」とも呼ばれます。それは、一方が神様用、もう一方は人が使うため“神人共食”を意味しています。ひっくり返して取り箸にするのはタブーです。



そのお箸を元旦に使ったら、自分で清めて（洗って）、松の内（1月7日）までは同じお箸を使います。美しい箸袋に入った祝い箸もいろいろ市販されています。また、ご家庭で和紙や千代紙などを使って、箸袋を手作りしても楽しそうですね。



鏡開き



お正月のあいだ、神様の居場所になっているのが鏡餅です。

神様の依り代（よりしろ）である鏡餅には神様の魂が宿っているとされ、鏡餅を食べることでその力を授けてもらい、1年間の家族の無病息災をお願いします。

鏡餅は供えて、開いて、食べてこそ意味があります。



白菜

白菜は、鍋料理や漬物に欠かせない、冬を代表する野菜です。

水分が約93%と多くて歯ざわりも良く、食物繊維が豊富でヘルシーです。煮込むと甘みが出て、とろけるような柔らかさになり、漬物にすると水分が抜けて程よい食感を残したまま、味がよくしみこみます。

冬の寒さに負けないように白菜たっぷりのお鍋で温まりましょう！

