



今日の給食

1月18日 (月)



紅白なます

牛乳

ぶりの
照焼き

ごはん

お雑煮

重点献立
お正月料理
(もち給食)

お正月料理(もち)給食

今日の給食は、お正月料理がテーマです。給食向けにアレンジした「お雑煮」「紅白なます」「ぶりの照り焼き」を取り入れました。

昔、年越しの夜の神様を迎える儀式にお餅と畑でとれた野菜などの地場産物をお供えしていました。そのお餅や野菜を鍋で煮て味付けしたのが「お雑煮」です。今日の給食のお餅は、一関産のもち米でできています。「紅白なます」は、紅白でおめでたい「水引」に見立てた酢の物です。「ぶりの照り焼き」は出世魚で知られる縁起のよいぶりをお正月のお祝いに食べるものです。みなさんのおうちの「お正月料理」と比べてみましょう。

また、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を受け、一関市と平泉町は、平成28年11月に農林水産省から「食と農の景勝地」に認定されました。そして、「日本の餅食文化と黄金の國の原風景」というキャッチフレーズで外国人旅行者への「餅食文化」を発信しています。

