

いただきます

1月号

豊能町学校・幼稚園給食会 発行

1月の行事食

がつ たち
1月1日~



おせち

おせちは神様に一年の豊作を感謝するためのお供え物としてできた背景もあり、それぞれの料理はより良い将来を願う意味が込められています。



ぞうに
雑煮

雑煮は神様の力が宿るお餅とお供え物の野菜と一緒に調理したものです。また、お餅はよく伸びるので、長く生きるといふ長寿の意味も込められています。

がつ か
1月7日



ななくさがゆ
七草粥

七草粥は春の七草を刻んで入れたおかゆのことで、健康長寿や無病息災を願って食べられていました。現在では正月料理のごちそうで疲れた胃腸を休めるという意味も含まれています。

がつ にち
1月15日



あずきかゆ
小豆粥

小豆粥は無病息災を願い、禅寺に伝わっている精進料理のことで、毎年小正月(1月15日)に柔らかく煮た小豆や餅をおかゆの中に入れて食べる風習があります。

春の七草クイズ



せ〇



な〇〇



ご〇〇〇



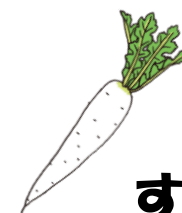
は〇〇〇



ほ〇〇〇〇



す〇〇



す〇〇〇

せうせう・ななせう・ごごせう・はなせう・ほほせう・すせう・すせう

<1月に使用する加工食品(一部)>

これ以外で気になるものがありましたら、各校までご連絡ください。

かまぼこ(梅)

魚肉(スケトウダラ)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、うらごし人参、トマト色素

ヨーグルトドリンク

脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤(スクシノグリカン)、ビタミンD、水

ハヤシルウ

小麦粉、食用油脂(ラード、パーム油)、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)、トマトペースト、オニオンパウダー、脱脂大豆、ぶどう糖、ガーリックパウダー、デキストリン、香辛料(ローレル、ペッパー、シナモン)、酵母エキスパウダー、カラメル色素

ケチャップ

トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料(ミックsspice、唐辛子粉末、白こしょう、にんにく)

ラビオリ

(皮)小麦粉、小麦たん白、乳酸、リンゴ酸、リン酸ナトリウム、食塩、食用植物油、加工デンプン、水(具)豚肉、パン粉、玉ねぎ、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス

カレールウ

小麦粉、食用油脂、食塩、カレー粉、糖類(砂糖、ぶどう糖)、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、トマトペースト、酵母エキスパウダー、香辛料、カラメル色素

ナン

小麦粉、食塩、砂糖、植物油、イースト、水(乳・卵不使用です。)

竹輪

魚肉(たら)、でん粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、みりん、魚肉エキス、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム