



五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 1月 15日 NO.147

今日の給食は 1 月 15 日の「小正月」にあわせた献立です。
元旦を「大正月」と呼ぶのに対し、15 日を「小正月」と呼び
お正月の終わりを指します。

地域によってさまざまですが、大正月は年神様やご先祖様をむ
かえる行事に対し、小正月は豊作を願う、農業に関する行事が
多いのが特徴です。

そして小正月には小豆を入れたお粥を食べる風習があります。
小豆の朱色は邪気をはらう力があると言われており、小豆粥を
食べて 1 年間の健康をお祈りします。

給食では「小豆とさつまいものごはん」をいただきます。みな
さんの 1 年間の健康をお祈りして作りますので、味わって食べて
ください♪



お正月が終わったら、
しょうしょう（少々）
ガツとしたものが食べたくね
小豆とさつまいものごはん
あ〜ズキューンとしちゃうね(*^^*)



《今日の献立～小正月メニュー～》

あずき
小豆とさつまいものごはん

ししゃものごま焼き(1人2尾)

白玉だんごのきのこ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 小豆 ししゃも 豆腐 鶏肉 昆布 さば節	米 さつまいも 油 白いりごま 白玉粉	にんじん 玉葱 白菜 えのきたけ まいたけ 小松菜