



# 給食だより

No.24

令和4年1月










帯広信楽苑

給食部門 発行



明けましておめでとうございます。今年も、皆様に美味しく楽しく健康的に召し上がって頂けるよう、給食部門一同頑張っておりますので、どうぞよろしくお願い致します。

お正月には、伝統的な行事食が多数登場します。和食（日本人の伝統的な食文化）は、ユネスコの無形文化遺産に登録されています。「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が、社会の変容に伴い衰退や消滅などの危機にあるとの認識から、保護を目的として登録されたものです。日本の食文化は、年中行事と密接に関わり、自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

【数の子】子孫繁栄 【黒豆】まめに（丈夫で元気に）暮らせるように 【伊達巻】巻き物が書物や掛軸に通じることから知識や文化の発達を願う 【きんとん】黄金色で縁起がよく蓄財につながる 【海老】腰が曲がるまで長生きできるように 【れんこん】将来の見通しがきくように 【里芋】子孫繁栄 【ごぼう】根を深く張り代々続く 【紅白なます】紅白でめでたく、根菜のように根を張るように【祝箸】長さは末広がり  
の八寸（24cm）で縁起が良く、両方の先端が細くなっていて、一方は神様用、もう一方が人用。年神様と食事を共にし、1

年の恩恵を授かります。【七草粥】お正月 7 日「人日の節供」に邪気を払うために頂きます。【鏡開き】本来は年神様にお供えした鏡餅を頂く事で、無病息災を願うものですが、安全のため、南瓜を使用してお汁粉を提供します。

無病息災を願い、皆さんで行事食を頂きましょう。



## 1 月の行事食



### 1/1(土)昼食:お正月メニュー

さつま芋ごはん、すまし汁、旨煮（豚肉、大根、人参、里芋、蓮根、牛蒡、いんげん、椎茸）、数の子、舞鶴ようかん、海苔和え（ほうれん草、かぶ）、茶碗蒸し

### 1/2(日)昼食:お正月メニュー

桜ちらし、すまし汁、天ぷら（海老、ピーマン、かき揚げ）、炊き合わせ（南瓜、がんも）、みかん

### 1/4(火)新年交礼会(お弁当箱で提供します)

赤飯、すまし汁、伊達巻、黒豆、きんとん、干支羊羹、含め煮（寄せ湯葉けんちん、ふき、茄子）、柚子生酢

### 1/7(金)七草粥



### 1/11(火)鏡開き(南瓜汁粉)



### 1/21(金)セレクト食 ソイの西京焼き/ かき揚げ丼

### 1/25(火)おやつ提供 手作り練り切り



### 1/28(金)セレクト食 みそおでん/ すき焼き風煮物