

# 給食だより

No.36

令和5年1月

帯広信楽苑

給食部門 発行

あ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参りますので、どうぞよろしくお願ひ致します。

## めでたさを重ねるという願ひを込めて

おせち料理はめでたいことを重ねるという願ひを込めて重箱に詰めます。基本は四段重ねで、上から順に、一の重、二の重、三の重、与の重、と呼びます。詰め方や料理の組み合わせは地域や家庭、しきたりなどによって様々です。

おせち料理に詰められる料理にはそれぞれちゃんと意味が込められています。

**黒豆**…一年中「まめ（まじめ）」に働き「まめ（健康的）」に暮らせるようにとの願ひが込められています。



**数の子**…たくさんの卵があるというところから、子孫繁栄の願ひが込められています。



**海老**…腰が曲がるまで丈夫という長寿の願ひが込められ、海老の赤色は魔よけの色とも言われています。



**昆布巻き**…「よろこぶ」の語呂合わせから祝いの儀には欠かせない食材です。



**きんとん**…「金団」と書き、その色から財産、富を得る縁起物とされています。



**紅白なます**…紅白のおめでたい色は水引を表し、紅白の組み合わせは平和を願う縁起物です。





# 1月の行事食



## 1/ 1(日) 昼食:お正月メニュー



さつまいもごはん、すまし汁、旨煮(鶏肉、大根、人参、里芋、牛蒡、椎茸、枝豆)、数の子、あわかん富士羊羹、柚子醤油和え(白菜、青葱)、茶わん蒸し



## 1/ 2(月) 昼食:お正月メニュー

桜ちらし、すまし汁、天ぷら、炊き合わせ(南瓜、厚揚げ、絹さや)、みかん



## 1/ 4(水) 新年交礼会(お弁当で提供します)

赤飯、すまし汁、伊達巻、黒豆、栗きんとん、干支羊羹、含め煮(信田巻、茄子、絹さや)、柚子なます

## 1/ 7(土) 七草がゆ



## 1/11(水) 鏡開き(南瓜汁粉)



## 1/20(金) セレクトメニュー **A** or **B**



A 鮭の生姜焼 / B やわらかトンカツ



## 1/24(火) おやつ提供 ねりきり



## 1/26(木) セレクトメニュー **A** or **B**



A メバルの照り煮 / B 親子丼

