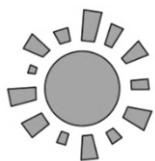
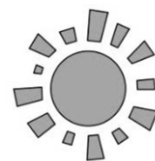


令和3年 1月 11日(火)



# 今日の南中給食



## メニュー【お正月献立】

- 新春おこわ
- 松風焼き
- 紅白なます
- 白玉汁
- 牛乳



## おせち料理について

おせち料理は、お正月に食べるお祝いの料理で、漢字では「御節料理」

と書きます。もともとは収穫物の報告や感謝の意を込め、その土地でとれたもの

をお供えしていたようですが、暮らしや食文化が豊かになるに従い山海の幸を

盛り込んだごちそうとなり、現在のおせちの原型ができたそうです。

ところで、おせち料理には素材や料理に込める意味があることを知っていますか？

今日の給食の松風焼きには、「裏や隠し事をしない生き方ができるように」

という意味が込められています。他の料理にも、それぞれ意味が込められて

いますので調べてみてくださいね。

