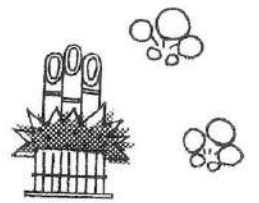


# 給食だより 1月

2021.1.4  
札幌北ゆりかご  
保育園

＝ あけまして おめでとうございませう ＝

今年も子どもたちの心と身体を育む あたたかい給食作りにはげます。どうぞ よろしくお願ひします。



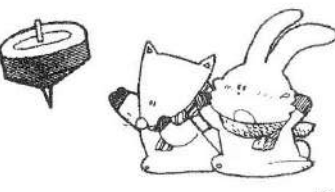
	主食	副食	食	午後のおやつ
4月	カレーうどん	芋の煮、ころかし	お茶	トースト 星ツンセムベリ
5火	ゆかりごはん	清汁(豆腐・木菜) ホッケ照り焼き	小松菜ごまあん 大根とリンゴの炊き煮	焼きいも うの花あん
6水	ごはん	みそ汁(玉ネギ・キャベツ) マーボー豆腐	みかん ヤーコンキンピラ	きなこスコーン チーズスティック
7木	肉みそおでん	お茶	ブロッコリーサラダ	七草がゆ サザレ
8金	ごはん	みそ汁(白菜・大根) 魚の照り焼き	モヤシのりあん キャベツのみそ炒め	レーズンパンケーキ 羊かん
9土	五目うどん	ツナじゃか	甘酢大根	おかし 果物
12火	ごはん	みそ汁(人参・キャベツ) サバ生巻	サツマ芋ごまあん セブチ大根炒め煮	みそむしパン ベジせん
13水	ゆかりごはん	みそ汁(玉ネギ・白菜) 火炙り豆腐	リンコンキンピラ	フルーツボート 羊かん
14木	ツナカレー	お茶	千草煮	シムサト 色せんべい
15金	ゆかりごはん	みそ汁(キャベツ・油揚げ) ホッケ照り焼き	白菜とエノキの炒めあん ぶかしが瑞々	カップケーキ ベジパリン
16土	わかめうどん	白菜と油あげの煮物	甘酢大根	おかし 果物
18月	ごはん	みそ汁(わかめ・白菜) 豚肉の香味焼き	ヤーコン炒め煮	ピーマンのピザ おにぎり
19火	パン	コーンポタージュ チキンソテー	小松菜ソテー	チーズスティック ゼリー
20水	お赤飯	清汁(豆腐・木菜) とり肉と野菜の旨煮	果物 糸揚げます	サザレ 五平もち
21木	納豆おでん	お茶	長イモのどまろ煮	おみせ こめ餅
22金	ごはん	みそ汁(キャベツ・玉ネギ) 焼き魚(サバ)	煮豆 モヤシタイル	トマトパン 星ツンセムベリ
23土	味噌うどん	高野豆腐とわかめの煮物	甘酢レンコン	おかし 果物
25月	ごはん	みそ汁(芋・玉ネギ) ホッケ照り焼き	ほうれん草おひたし ひじきの炒め煮	羊かん レーズンパンケーキ
26火	パン	ポルチー 魚のごま焼き	モヤシソテー	わかめおにぎり おからチップ
27水	ごはん	五目汁 わかめ納豆	ブロッコリー	ペネのトマトソテー のりせんべい
28木	きのこカレー	お茶	大根とわかめのサラダ	星ツンセムベリ にんじん菜シロ
29金	ごはん	みそ汁(白菜・豆腐) サバのみそ焼き	ごぼうの五目きんぴら かりたろーせくる	かぼちの焼きあん 羊かん
30土	まつおうどん	芋の煮、ころかし	小松菜のり和え	おかし 果物



6日(水)  
おめでとう会

20日(水)  
1月の  
お誕生会

23日(土)  
さくらんぼ組  
保育参観



## おせち料理のアレコレ

●おせち料理って?  
「おせち」という言葉の由来は、御節供、で、おそそは端午や七夕など五節句に神様に供えり食べ物。正月に限ったものではありませんでした。しかし江戸時代には特に正月に供え、その後には「おせち料理」と呼ぶ習慣が根付き始めていたようです。当時のおせちは今とは違い、数の子、黒豆、田作りなどの「祝い肴」と呼ばれる料理を重箱の一段に種類ずつ詰めたもので、現代のような年始の挨拶客をもてなすための豪華なおせち料理が主流となったのは、明治時代以降のことでした。

●おせち料理は「おめでたいもの尽くし」  
お重に詰められる品々にはどれも無病息災や子孫繁栄などの願いが込められています。

- 黒豆**  
「めでたき」(めでた)と「めでたき」(めでた)の語呂合わせから、元気に過ごせますようにとの願いを込めて。
- 田作り**  
肥料としてイワシを田にまいて船作をしたことから、豊年豊作祈願。
- 数の子**  
子孫繁栄の願いから。
- 紅白なます**  
めでたい行事に用いる紅白の木立をかたどったもの。
- 保育園では切り干し大根**  
作りこもっています!

COOPいっしょに「vol.7」より

