

今日の給食

令和7年 1月 10日 (金)



<こんだて名>

《鏡開き献立》

- ちゃんこうどん
- 茎わかめの和風サラダ
- おしるこ
- 牛乳

<一口メモ>

鏡開きとは、年明けに行われる日本の伝統行事です。日本では、正月にお供えた鏡もちを食べることを鏡開きといいます。鏡もちを木づちや手で割りほぐして、おしるこや雑煮に入れて食べるのが日本のしきたりです。給食では、鏡もちではありませんが、おしるこに焼いたもちを入れて食べます。小豆をコトコト煮て、温かくて甘いおしるこができあがりしました。

今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
にんじん	千葉県	こまつな	足立区
はくさい	茨城県	鶏肉	岩手県
ごぼう	青森県	小豆	北海道
しめじ	長野県	茎わかめ	岩手県・宮城県
きゅうり	茨城県		
もやし	栃木県		
しょうが	熊本県		