



1がつ こんだてひょう



月	火	水	木	金
 今月の給食目標 食後の過ごし方を考えよう		しょうがつ お正月 こんだて 	10 	11 かがみ 鏡ひらき こんだて
14 せいじん 成人の日 	15 	16 	17 	18
21 	22 	23 	24 めいじ 明治22年 さいしよ さいしよ きゅうしよく 最初の給食 	25 しょうわ 昭和20~30年代の給食
28 	29 しょうわ 昭和40年代の給食 	30 しょうわ 昭和50年代の給食 	31 きょうどりょうり 郷土料理 とうきょうと 東京都 	

おせち料理



3月3日(桃の節句)や5月5日(端午の節句)のように、季節の節目となる日を「節句」といい、昔はこの日に食べる料理を「お節」とよんでいました。現在では正月料理のことをいいます。正月の間は料理をしなくてもいいように、保存がきき、お祝いの意味がある料理をお重に詰めます。料理や詰め方は、地域や家庭によって異なります。

〈おせち料理に込められた意味や願い〉

- ◆ きんとん…財産に恵まれるように
- ◆ 黒豆……マメ(健康)に暮らせるように
- ◆ 昆布巻き…「よろこぶ」の語呂合わせ
- ◆ 田作り……豊作になるように
- ◆ エビ……長生きするように
- ◆ 数の子……子宝に恵まれるように

