1月9日（火）

あけましておめでとうございます。冬休みは楽しく過ごせましたか？

3学期最初の今日の給食は、お正月メニューです。

お正月のお雑煮ですが、家庭や地域で具材、味付けが違います。お餅は丸いお餅、四角いお餅、あんこが入ったお餅など様々で、焼いて入れるところもあります。

味付けも、醤油のすましなのか、味噌味なのか違いますし、味噌や醤油も地域によって様々です。岡山県は、ゆでたお餅にかつお節でだしをとったすまし汁で、ほうれん草などの野菜、かまぼこが入ります。家庭によっては、ブリやハマグリが入ります。

おかずのプレートには、おせち料理のブリの照り焼き（出世）、栗きんとん（豊かな生活）、黒豆（勤勉、健康）、紅白なます（平和）を入れています。かっこの中に意味を書きましたが、どれも縁起の良い食材です。

皆さんは、お正月にはおうちでどんなお雑煮やおせちを食べましたか？

今年度もあと少しです。早寝早起きで朝ご飯をしっかり食べて登校しましょう。