

令和7年度

もぐもぐニュース

12月22日の給食

- ・ほうとう(丼)
- ・わかさぎのからあげ(お椀)
- ・かぶのゆず風味(小皿)
- ・花みかん(温州みかん) ・牛乳

麺をトング、汁をお玉で
配ると早いです
量は丼の7～8分目
くらいが目安です

6～7本が目安です

トング…ほうとう、わかさぎ、かぶ、みかん



深いおたま…ほうとう



☆冬至について

今日は^{とうじ}冬至です。冬至は、1年で昼の時間が^{もっと}最も短く、夜が最も長くなる日です。日本ではかぼちゃを食べたり、ゆず湯に入ったりして^{むびょうそくさい}無病息災や^{こううん}幸運を願う^{しゅうかん}習慣があります。また、冬至に「ん」のつく食べ物を食べると幸せになるそうです。あじわって食べましょう！

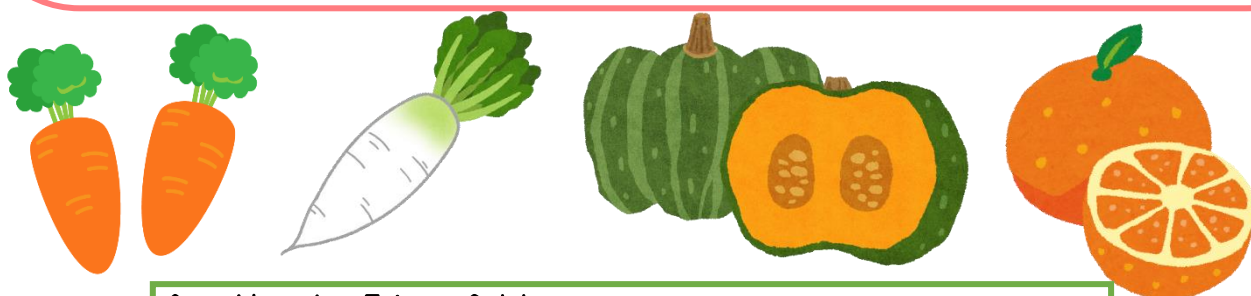
裏面も
見てね

栄養士:若狭

～「ん」のつく食べ物で

運氣アップ！～

冬至に「ん」のつく食べ物を食べると運がつくという風習^{ふうしゅう}があります。「にんじん」や「なんきん」のように「ん」が2回つくると2倍の運を呼び込めるともいわれています！



今日使った「ん」食材

にんじん、だいこん、なんきん(かぼちゃ)、みかん
みんなが元気に幸せに過ごせますように！！

～なぜゆず湯に入る？～

冬至にゆず湯に入るのは、「冬至」と^{とうじ}
「湯治」^{とうじ}、「ゆず」と「融通」^{ゆうずう}の語呂合わせ
で、「お風呂に入って融通良く過ごせるよう
に」「長年^{くろう}の苦勞が実^{むす}を結ぶように」という
願いと、香り^{じゃき}で邪気を払い身を清めるとい
う意味が込められており、江戸時代に銭湯^{せんとう}
が始めた風習とされています。

