

# 1月 給食だより



令和 8 年

あけましておめでとうございます

今年も元気いっぱいの子どもたちに負けないよう、おいしく楽しい給食を、心をこめて作っていきたいと思います。どうぞよろしくお願いたします。



## 福井県の郷土料理

今月は福井県！

26日(月)に『丁稚ようかん』を提供します。



## 鏡びらき

年神様がいる間は鏡もちを飾っておき、松の内が明けたら今度は年神様を送るために、おもちをいただきます。雑煮やおしるこ、好きな調味料で、家庭によっていろいろな楽しみ方で味わってみてください。

### ☆丁稚ようかん☆

『丁稚ようかん』は福井県の庶民の日常の味として親しまれる『水ようかん』で、福井県では、冬の風物詩として寒い時期に食される。

福井県の水ようかんは、すっきりとした味わいで糖度が低く保存がきかないので冷蔵保存が必要。昔は冬場の廊下などを自然の冷蔵庫として水ようかんを冷やしていたので、冬場が旬の食べ物となった。

名前の由来は、大正から昭和にかけて丁稚奉公の時代、京都に奉公に出た丁稚が、正月に福井に帰郷する際に持ち帰った羊かんが発祥と言われる。

また、菓子屋で「こねあわせる」ことを「でつちる」ということからきているという説など諸説ある。

## 春の七草

七草がゆは、さまざまな説がありますが、お正月にごちそう三昧だった胃腸をいたわり、不足した緑黄色野菜を補う、という意味があります。本来は、朝ごはん七草がゆを食べるもの。七草がゆに入れる春の七草とは、「せり」「なずな」「ごぎょう」「はこべら」「ほとけのざ」「すずな」「すずしろ」です。最近はスーパーマーケットなどで便利な七草セットが売られていますので、気軽に試してみましよう。

1月7日のおやつは『七草おにぎり』です。



### 1組さんの別メニュー

14日(水) せんべい

23日(金) 1歳からのかつぱえびせん の提供となります。

