



献立

献立	材料
塩だれ豚丼	米 豚バラ肉 豚もも肉 玉ねぎ 長ねぎ ごま油 おろしにんにく 塩・粒こしょう 鶏ガラスープ 酒 レモン汁 片栗粉・水 ごま
小松菜のツナ和え	小松菜 もやし ツナ 和風顆粒だし 薄口しょうゆ 砂糖
紅白なます	大根 にんじん 油揚げ 酢 砂糖 塩
わかめの味噌汁	えのき わかめ 和風だし 味噌
パウンドケーキ	卵 砂糖 油 牛乳 ホットケーキミックス



紅白なます について



・栄養について

紅白なますは胃腸の働きを助けてくれます。
大根が使われているが、大根には消化を助ける作用があります。
にんじんにビタミンAなどが多く、体内に取り入れると目や皮膚を
健康に保つ働きがあります。

・意味

お祝い事のシンボルである紅と白の組み合わせには

“平安、平和”を願う心が込められています。

また、大根とにんじんが細切りされているのは、紅白の
水引まをかねどっているという説があります。

・別名

紅=にんじん、白=大根の色合いから「紅白なます」と言われていますが
この色合いを源氏と平家の旗に見立て、別名「源平なます」とも
言われています。

明日から給食はお休みです！
次回は1月30日です！