

12月 2日（火）今日の盛り付け

大皿：のしどり
じゃが芋の
みそだれかけ

大碗：煮込みうどん

小碗：キャベツとかぶの
からし和え

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

のしどり

「^{の し どり}熨斗鶏(のし鶏)」は年末年始に食べるおせち料理の定番の料理です。^{け い じ}慶事の^{おく}贈り物や^{もの}祝儀袋などに使われる、^{の し}熨斗の字を使うため縁起が良いとされ、正月の^{どり}のし鶏は、別名「^{べつめい}松風^{まつかぜ}焼き」とも呼ばれます。^{ひょうめん}表面は^みけしの実や^{あお}青のり、^{いろど}ごまなどをかけて^{ゆた}彩り豊かな反面、^{うら}裏には何もついていないため「^{うら}裏がない」正直な人間になりますようにという意味も込められています。^{せいほうけい}正方形や^{ちょうほうけい}長方形に切り揃えたり、正月のおせちには縁起の良い^{すえひろ}末広がり、^{おうぎがた}扇形に切り分けることもあります。

今日ののしどりはごまを沢山使用しました。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

熨斗 (のし)

