

12月 17日 (火) 今日の盛り付け

大皿：のしどり
じゃがいもの
みそだれかけ

大碗：煮込みうどん

小碗：ツナごぼうの
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^{つか}使うおめでたいのし^{どり}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^{けし}けしの^み実や^{あお}青の^りり、^{いろど}ごまなどをかけて^{ゆた}彩り豊かな^{はんめん}反面、^{うら}裏には^{なに}何もついていないため「^{うら}裏がない」^{しょうじき}正直な人間になりますようにという^い意味も^み込められています。^{せいほうけい}正方形や^{ちようほうけい}長方形に^き切り^{そろ}揃えたり、^{しょうがつ}正月のおせちには^{すえひろ}縁起の良い^{おうぎがた}末広がり、^き扇形に^わ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)

