

1月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

い  
もち入りきつねうどん

だいがくいも  
♪ 大学芋

ぎゅうにゅう  
牛乳

※ ♪ マークのついたメニューはリクエストメニューです!



### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

冷凍うどん：宮原製麺

丸もち：国産

スパゲッティ：多国籍

さつまいも（紅はるか）：茨城

水あめ：多国籍

黒ごま：多国籍

飲用牛乳：コーシン乳業

油揚げ：清水豆腐店

鶏肉：宮崎

人参：千葉

白菜：茨城

干しいたけ：国産

小松菜：埼玉

長ねぎ：千葉



1月11日に、神様に供えた「鏡もち」を食べる行事を「鏡開き」といいます。昔の人は、神様に供えたものを食べることで、病気にならず、健康に過ごせると考えていました。お正月の間に供えていた鏡もちをいただく際に、「切る」や「割る」という縁起の悪い言葉を使わずに、末広がりを意味する「開く」が使われるようになりました。

## 〈ぱくぱくクイズ〉

「もち」はいつ頃から日本で食べられるようになったのでしょうか？

① 平安時代

② 鎌倉時代

③ 江戸時代



(こたえ) ① 平安時代 (794年～1185年)

日本では、「平安時代」には「もち」が食べられていたと言われています。正月や祝い事などの「ハレの日」の特別な食べ物でした。地域によって「もち」の形は変わり、関東地方では四角い「角もち」、関西地方では「丸もち」がよく食べられています。

今日の給食も残さずおいしくいただきますしょう!