



お正月にちなんだ献立



松風焼きは、おせち料理としても使われます。

おせち料理に入る縁起物の松風焼きには、表面にだけケシの実をまぶし、裏には何も無い状態の食べ物であることから、『裏には何も無い。隠し事のない正直な生き方ができるように』という前向きな意味が込められています。

給食ではケシの実の代わりに、食物繊維や鉄分を含むごまを使用しました。

ごまは、春日部市の NPO 法人元気塾のみなさんが生産している、地元春日部産の金ごまを使用しました。縁起のいい食べ物です。

また、お正月にはつきもののお雑煮ですが、名前の由来は、さまざまな具材をまぜて煮合わせたこととされています。年神様のお供え物で作ったお雑煮により、人々はお腹を満たすだけでなく神様のパワーももらっていたのです。お雑煮は、地域によって味付けや使われる食材がさまざまです。給食では、鶏肉・にんじん・大根・里芋・小松菜・ねぎを使い、しょうゆで味付けし、関東風に仕上げました。

今年も一年、皆さんにとっていい年になるように願いながら、おいしく召し上がってください。



令和4年1月12日(火)



材料	4人分(g)	作り方
【松風焼き】		
豚ひき肉	100	① 長ねぎはみじん切り、たけのこはあらみじん切りにする。
鶏ももひき肉	80	② 金ごま以外の材料を混ぜて、良くこねる。
長ねぎ	40	③ ②を天板に並べる。
しょうが	少々	④ 金ごまを上からふりかける。
でん粉	少々	④ オープンで色よく焼く。
パン粉	16	⑤ 焼きあがったら、食べやすい大きさに切る。
砂糖	2	
赤味噌	5	
たけのこ水煮	40	
醤油	5	
みりん	2	
金ごま	10	

