

令和8年1月喜羅夢給食だより

ごはん 鶏肉の味噌マヨネーズ焼 七草粥 ピザトースト コンソメスープ 天丼 味噌汁 お楽しみ

月	火	水	木	金	土
			1	2	3
5 バーチキンカレー サラダ	6 五目蕎麦 煮物	7 ごはん 鶏肉の味噌マヨネーズ焼 七草粥	8 ピザトースト コンソメスープ	9 天丼 味噌汁	10 お楽しみ
12	13 ハヤシライス 味噌汁	14 豆乳ラーメン おにぎり 焼売	15 ごはん 肉じゃが 味噌汁	16 ごはん もやしの和風ハンバーグ 野菜汁	17 お楽しみ
19 野菜カレー サラダ	20 和風ツナと玉子丼 味噌汁	21 ごはん 鶏肉の梅醤油焼 味噌汁	22 ミートボールのパスタ 野菜スープ	23 ホットドック コンソメスープ	24 お楽しみ
26 蕎麦屋のカレー丼 サラダ	27 肉うどん 煮物	28 ごはん 魚のホイル焼き 野菜汁	29 ごはん ソースカツ丼 野菜汁	30 ミックスサンド コンソメスープ	31 お楽しみ

※気温の変動に合わせて食材やメニューを変更することがあります。

おせち料理

お節料理はもともと季節の変わり目の節目（正月、ご節句）に神様に供えられる料理をさしていました。しかし正月が最も重要な節だったため次第に正月の料理をおせち料理と呼ぶようになりました。

おせち料理にはそれにめでたいとされる意味が込められていて縁起の良い料理です。

（紅白かまぼこ）・・・紅色は魔除けとめでたさ、喜びを白色は清浄と神聖さを表す。

（昆布巻き）・・・別名「子生婦」とも書き、「よろこぶ」のごろ合わせから喜び、不老長寿や子孫繁栄の願いが込められている。

（海老）・・・ひげが伸び腰が曲がる老人に見立てて長寿を願う。

（黒豆）・・・豆に動き、豆に暮らせるようにと願う。

（田作り）・・・豊作祈願の意味。

（数の子）・・・多産と子孫繁栄を願う。

