

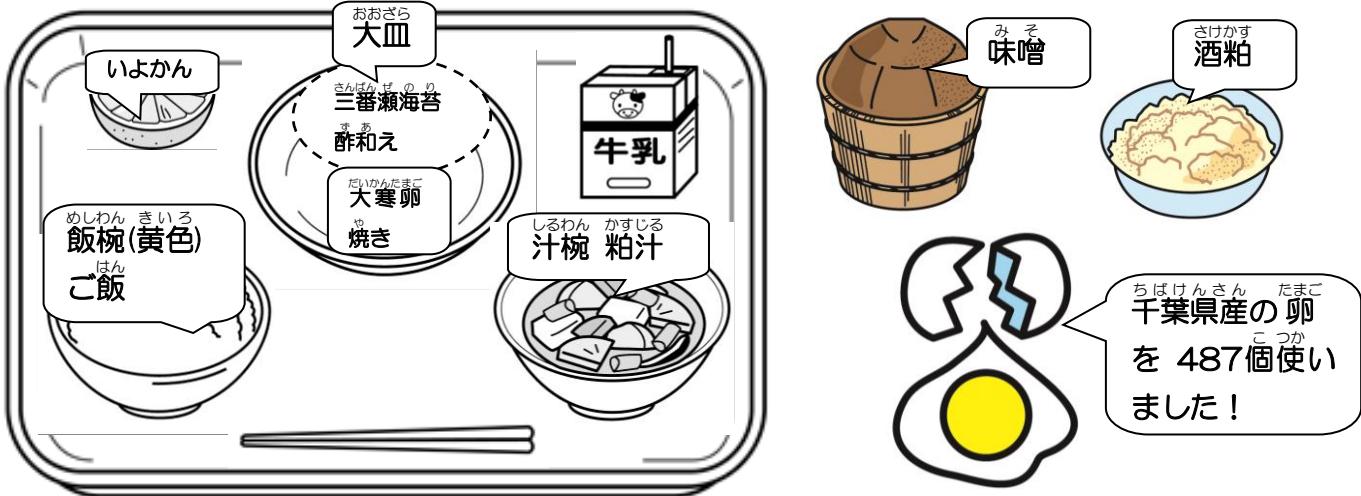


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ は つ か げつようび  
令和7年1月20日月曜日

## きょう にじゅうしせっけい だいかん 今日は二十四節気「大寒」です！



だいかん にじゅうしせっけい にじゅうよんばんめ いちねんじゅう もっと さむ きび  
大寒は、二十四節気の二十四番目で「一年中で最も寒さが厳し  
いころ」とされています。寒さは厳しい時期ながら、立春にむけ、  
はる じゅんび はじ ころ  
春への準備が始まる頃です。

じき みず かん みず ざっこん すぐ からだ よ  
この時期の水は「寒の水」といって雑菌が少なく、体にも良い  
とされています。そのため、この水を使って、昔から大寒に味噌や  
さけ しこ おこな みず つか むかし だいかん みそ  
酒の仕込みが行われてきました。また、大寒に生まれた卵は  
だいかんたまご よ だいかん ひ たまご た だいかん う たまご  
「大寒卵」と呼ばれ、大寒の日に卵を食べると、開運や金運アップ  
だいかんたまご よ つた よう だいかん ひ たまご た かいうん きんうん  
に良いと伝えられてきました。

きょう きゅうしょく だいかん たまご や みそ さけかす  
そこで、今日の給食では、大寒にちなみ、卵焼きと味噌と酒粕  
にほんしゅ つく しほ かす つか かすじる と い のり  
(日本酒を作った絞り粕)を使った粕汁を取り入れました。海苔や  
だいこん しゅん た もの つか  
大根、いよかんなどの旬の食べ物もたくさん使ってます♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆  
こめ きゅうしょく つか ちばけんさん た もの  
米 牛乳 卵 人参 ふなばししさん こまつな のり  
牛乳 ぎゅうにゅう たまご にんじん 船橋市産→小松菜 海苔

