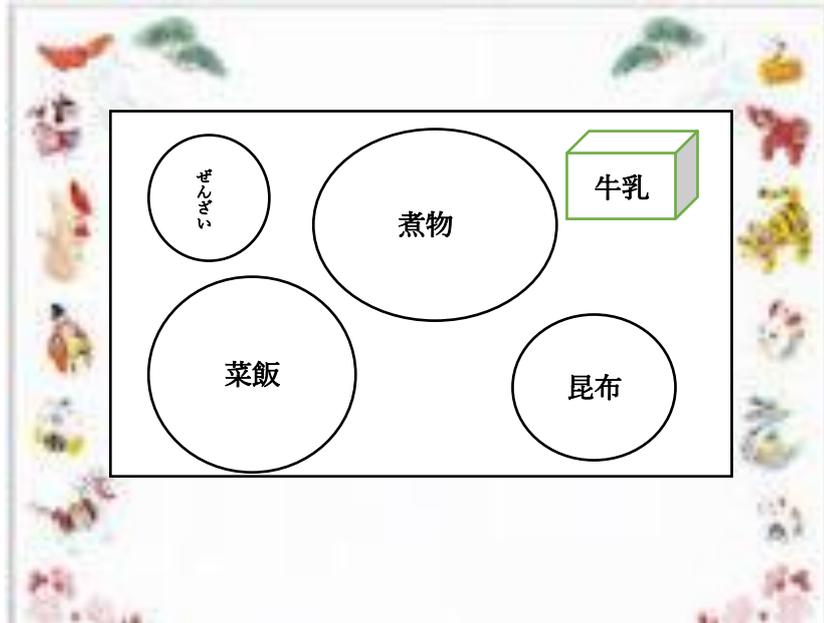


今日の献立は 菜飯 鶏肉と野菜の煮物 昆布煮 白玉ぜんざい 牛乳です。

配膳のしかた



今日は「鏡開き」です。鏡開きとは、正月にお供えしていた鏡餅を下げてお雑煮やお汁粉などにして皆で頂く日本の風習です。お供えに使った昆布も汁の出汁や煮物にしていただきます。餅を細かくするときは、縁起をかついで包丁で切ることはせず 木槌等でたたいて細かくします。筭 小学校では、餅の代わりに白玉を使ってぜんざいを出します。

昆布煮は菜飯にのせて食べても美味しいです。

白玉は粘りがありますので、喉につまらないよう少しずつ噛んで食べてください。