

## あけましておめでとうございます 午

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる、二月逃げる、三月去る」と言われてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザが流行していますので、体調管理にはより一層気を付けて、一日一日を大切に過ごしてほしいと思います。

今年うま年!

うまのように野菜を  
たっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなして  
きれいに食べよう!



よく味わってうま味  
を感じよう!

## 全国のお雑煮

全国には地域ごとに特色ある雑煮があります。全国の雑煮を知ること、私たちが普段食べている雑煮との違いや、地域の文化や歴史の深さに気付くことができます。

## 新潟県・越後雑煮

大根、里いも、塩鮭等の具に、いくらを乗せたしょうゆ味のすまし汁です。



## 岩手県・くるみ雑煮

鮭や高野豆腐等の具を入れたすまし汁です。もちをくるみだれにつけて食べます。



## 広島県・かき雑煮

特産のかきや野菜、とり肉等、具がたくさん入っています。



## 宮城県・仙台雑煮

焼きハゼでだしをとり、せん切りの野菜やせり、いくら、焼きハゼをのせます。



## 福岡県・博多雑煮

焼きアゴのだしに、ブリ、かまぼこ、野菜等が入っています。



## 香川県・あんもち雑煮

白みそ仕立ての汁に、輪切りの野菜や、甘いあん入りの丸もちが入っています。



## 千葉県・はば雑煮

はばのり、青のり、かつお節をたっぷり乗せ、かつおだしをかけます。



## 奈良県・大和の雑煮

白みそ仕立ての汁に、輪切りの野菜を入れ、もちを砂糖入りのきな粉につけて食べます。

