

平成 29 年 4 月 19 日 (水)

中央学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 さわらのみそだれかけ 春キャベツのゆず香あえ  
紅白団子のすまし汁 お祝いデザート



【ひと口メモ】

# 入学・進級お祝い給食を味わおう

(食事と文化)

今日は、新しく入学してきた1年生を歓迎するとともに、みなさんの学年が一つ大きくなったお祝いとして、赤飯にしました。昔の米は、赤い色をしていて、蒸すと赤いごはんになりました。昔、お米は大変貴重なものであり、おめでたいことがあった時だけ食べたようです。そのしきたりが今も残っていて、お祝いごとがある時には、赤飯を食べるのです。赤という色は日本人にとって、生命力、つまり生きる力を意味すると考えられていました。赤飯でお祝いをする習慣は昔から伝わってきた方法なのです。「小豆が入っていて、ちょっと苦手」という人もぜひ味わって食べてみましょう。



平成 29 年 4 月 19 日 (水) 第二学校給食センター

【献立名】

赤飯 牛乳 さわらのみそだれかけ  
春キャベツのゆずかあえ 紅白だんごのすまし汁 お祝いデザート



【ひとロメモ】

**\*お祝い献立\***



今日は、新しく入学してきた1年生を歓迎するとともに、みなさんが、ひとつ学年が大きくなったお祝いとして、赤飯にしています。

昔、赤色には邪気や厄を追い払う力があるとされ、悪いことを退けるために赤いご飯を食べる風習があったそうです。今では、お祝いの料理として入学式や卒業式、誕生日、成人式、結婚式などに欠かせないものとなっています。

赤飯には、健やかな成長や将来の幸せを願う気持ちがこめられているのですね。

🌸🌸🌸🌸 《地域のさまざまな赤飯》 🌸🌸🌸🌸

- 東北の一部地域…小豆を甘く煮て使います。
- 北海道…小豆ではなく金時豆の甘納豆を使うところもあるそうです。
- 新潟県…しょうゆとお酒で味付けされた「しょうゆ赤飯」とよばれるものがあるそうです。

毎月19日は食育の日です。



平成29年 4月 19日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】

赤飯 牛乳 さわらの塩焼き

春キャベツのゆずかあえ

紅白だんごのすまし お祝いデザート

《今日の丸亀産の食材》

もち米・きゅうり・玉ねぎ・春キャベツ



【ひと口メモ】

## 入学・進級お祝い献立「赤飯」

お祝い事に欠かせないのが「赤飯」です。この赤飯は、米に赤い色をつけるため「小豆」と一緒に炊いています。

赤という色は、日本人にとって魔除けを意味すると考えられていました。赤いものを食べるということは、体の中に強い生命力を宿し、悪魔を追い払う力がつくとして、お祝い事などの儀式には赤飯が欠かせないものとなりました。

赤飯には、成長の喜びや将来の幸せを祝う気持ちがあるのですね。

