

平成 30 年 3 月 5 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
菜花のごまあえ すまし汁 すだちゼリー



【ひとロメモ】

卒業お祝い給食

(食事と文化)

日本では、お祝い事があると、赤飯を炊いて祝うという伝統的な食文化があります。昔、赤米というお米があり、この赤米を大切に扱い、特別な日にお米に混ぜて蒸して食べていました。今では、もち米に小豆と小豆の煮汁を入れて、蒸した赤いごはんを赤飯と呼んでいます。日本人にとって、赤色は生命力を表す色で、赤いものを食べると、悪いことを追いはらう力がつくと、考えられていました。そこで、人生の節目などの大切な時に、赤飯を食べるようになったということです。

来週、再来週には、幼稚園の卒園式、小・中学校の卒業式があります。今日は赤飯と、卒業生のみなさんが幼稚園や学校を巣立ち、明るい未来へ羽ばたきますようにと願いを込めた「すだちゼリー」を取り入れたお祝い献立です。しっかり食べて、卒業をお祝いしましょう。

平成 30 年 3 月 5 日 (月) 第二学校給食センター

【献立名】

赤飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 菜の花あえ すまし汁 すだちゼリー



【ひとメモ】

お祝い献立

(食事と文化)

日本では、何か、お祝い事があると、赤飯を炊いて祝うという伝統的な食文化があります。昔、赤米というお米があり、この赤米を大切に扱い、特別な日にお米に混ぜて蒸して食べていました。今では、赤米ではなく、小豆と小豆の煮汁を入れて、蒸した赤いごはんを、赤飯と呼んでいます。日本人にとって、赤い色は生命力を表す色で赤いものを食べると、悪いことを追いはらう力がつくと考えられていました。そこで、人生の節目などの大切な時に、赤飯を食べるようになったということです。

赤飯のほかに、「巣立つ」という言葉を「すだち」とかけて、「すだちゼリー」を取り入れています。

幼稚園の卒園式そして小・中学校の卒業式は来週ですが、中学校3年生が食べる給食は、あとわずかなので、今日が卒業のお祝い献立となっています。

平成 30 年 3 月 5 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

赤飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 菜花のごまあえ
すまし汁 すだちゼリー

《今日の丸亀産の食材》
米・もち米・
菜花・葉ねぎ・キャベツ



【ひとロメモ】

卒業お祝い献立

今日は卒業生のみなさんのためのお祝い献立です。

昔からお祝いの時に食べられている赤飯、みなさんに人気のある鶏肉の照り焼き、菜花とすまし汁の桜の花かまぼこで、春らしさをあらわしています。そして、成長して巣立っていくみなさんの姿を「巣立つ」という言葉と「すだち」をかけて、すだちゼリーをつけています。

今のクラスや学校での給食も残りわずかとなりました。たくさんのお祝いの気持ちといっしょに、楽しくいただきましょう。

