

平成 31 年 4 月 19 日 (金)

中央学校給食センター

【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
紅白団子の月菜汁 お祝いデザート



【ひとメモ】

さわらについて知ろう

(食事と文化)

さわらは、漢字で書くと魚へんに春と書きます。漢字で表す通り、さわらは春においしい魚です。

さわらは、細長い形をしており、「狭い腹」という意味から、「さわら」と呼ばれるようになりました。水分が多く、身も柔らかく、塩焼きや照り焼き、みそ漬けにしてもおいしく食べることができます。

サワラは、成長するにしたがって名前が変わる「出世魚」で、大きくなるにつれ、「さごし」、「さわら」と呼び名が変わります。出世魚は縁起物とされていて、おめでたい日の食事の中によく登場しています。今日は入学・進級お祝い給食ということで、みなさんが一つ学年が上がったことをお祝いして、さわらを塩焼きにしました。味わって食べてください。

2019年 4月 19日(金) 第二学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 さわらの塩焼き 春キャベツのゆず香あえ
紅白だんごの月菜汁 お祝いデザート



【ひとロメモ】

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。昔はお米は大変貴重なものであり、おめでたいことがあったとき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ましょう。

平成31年 4月 19日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】赤飯 牛乳 さわらの塩焼き
春キャベツのゆず香あえ
紅白団子の月菜汁 お祝いデザート

《今日の丸亀産の食材》

春キャベツ 葉ねぎ
たまねぎ 小松菜 きゅうり



【ひと口メモ】

(食事と文化)

入学・進級おめでとう！



今日のめあては、「入学・進級お祝い給食を味わおう」です。

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あがったお祝いとして、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。昔はお米は大変貴重なものであり、おめでたいことがあったとき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ましょう。