

令和3年 4月 16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 すまし汁 お祝いデザート



【ひと口メモ】

## 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、さわらは春に美味しい魚です。

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。

さわらは、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。

令和3年 4月 16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  
すまし汁 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。

令和3年 4月 16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 すまし汁  
お祝いゼリー

《今日の丸亀産の食材》  
米 もち米 小松菜  
春キャベツ 玉ねぎ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 入学・進級祝い

(食事と文化)

今日のめあては、「入学・進級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。

昔のお米は、赤い色をしていて、蒸すと赤いごはんになりました。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。そのしきたりが現代にも伝えられてきて、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。また、赤い色は魔除けの意味もあるため、おめでたい事がある時に赤飯を食べることで、悪いものを追い払う、という意味も込められています。

「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。