

令和3年 9月 24日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 萩ごはん 牛乳 白身魚の香味揚げ
キャベツの即席漬け すまし汁



【ひと口メモ】

お彼岸にまつわる萩の花について知ろう

(食事と文化)

今年の彼岸入りは、9月20日です。お彼岸には、お墓参りをしたり、先祖に感謝したりします。また、お供えものとしておはぎを食べたりしますね。このおはぎは、秋に咲く萩の花をイメージして作られます。

萩は、秋の七草のひとつで、小さなピンク色の花を咲かせます。秋の七草は萩に加え、「すすき、くず、なでしこ、おみなえし、ふじばかま、ききょう」があり、秋の訪れを知らせてくれる植物です。春の七草は七草がゆにして食べる風習があるように「食」を楽しむものですが、秋の七草は、花を「見る」ことを楽しむようです。

今日の給食では赤しそを萩の花、枝豆を葉にみたてた萩ごはんが登場しています。目でも楽しめる秋をおいしくいただきましょう。

令和3年 9月 24日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鮭の照り焼き
切り干し大根のごまドレッシングあえ いも煮



【ひとロメモ】

山形県の料理を知ろう

(食文化)

山形県といえば、広い庄内平野で米作りが盛んな県です。

小学5年生は社会科で勉強したことを思い出してくださいね。

その他にも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んな県です。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里いもや野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどをおもな材料として、しょうゆや砂糖、酒で味付けし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。

令和3年 9月 24日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】 萩ごはん 牛乳 高野豆腐の落とし揚げ
切干大根のごまドレッシングあえ
すまし汁

《今日の丸亀産の食材》
にんにく 玉ねぎ 葉ねぎ
チンゲン菜 きゅうり



【ひとロメモ】

萩の花について

(食事と文化)

今日のめあては「萩の花について知ろう」です。

今年のお彼岸は、9月20日から9月26日です。お彼岸には、お墓参りをしたり、ご先祖様に感謝したりします。

また、お供えものとしておはぎを食べることもありますね。このおはぎは、秋に咲く萩の花をイメージして作られます。萩の花は9月中旬に見頃をむかえ、観音寺市大野原町の萩原神社では、「萩まつり」が行われます。約2500株の紫色や白色の萩の花が咲き誇る境内では、お茶会や琴の演奏などが楽しめ、たいへんにぎわいます。

今日の給食ではゆかりを萩の花、枝豆を葉にみたてた萩ごはんが登場しています。目でも楽しめる秋をおいしくいただきましょう。