

令和4年 1月 7日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
切干大根の酢の物 七草かきたま汁



【ひとロメモ】

七草を食べる理由について知ろう

(食事と文化)

今日、一月七日は七草の節句です。古くからこの日には1年間、病気にならないことを願って七草がゆを食べる習慣があります。この七草がゆに入れる七草は、「せり」「なずな」「ごぎょう」「はこべら」「ほとけのざ」「すずな」「すずしろ」の七つです。これを春の七草といいます。

昔は、冬にとれる野菜が少なかったので、春を待つ気持ちは今の人たちよりも、とても大きなものでした。七草の芽が出ると春の訪れを喜び、野原に出て若菜をつみました。七草を食べることで、ビタミンやミネラルが補給でき、病気の予防につながります。また、おせち料理などで疲れた胃を休めるという、生活の知恵でもあります。

給食では、七草をそろえることが難しいので、白菜・大根・春菊・金時にんじん・百花・ほうれんそう・ねぎの7種類の野菜を入れた七草かきたま汁にしました。みなさんも1年の健康を願って、味わっていただきましょう。

令和4年 1月 7日（金） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
切り干し大根の酢の物 七草かきたま汁



【ひとロメモ】

春の七草について知ろう

（食文化）

今日一月七日は七草の節句です。古くからこの日には1年間、病気にならないことを願って七草がゆを食べる習慣があります。七草がゆに入れる七草は、「せり」「なすな」「ごぎょう」「はこべら」「ほとけのざ」「すすな」「すすしろ」の七つです。これを春の七草といいます。

七草を食べることで、ビタミンやミネラルが補給でき、病気の予防につながります。また、おせち料理などでつかれた胃を休めるといふ、生活の知恵でもあります。

給食では、七草をそろえることが難しいので、白菜・ほうれんそう・春菊など季節の野菜、7種類を使い、今日は、おかゆではなく、かき玉汁にしました。

1年の健康を願って味わっていただきましょう。

令和4年 1月 7日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 さばのみそだれかけ

切干大根の酢の物 七草かきたま汁

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ にんじん 春菊 大根

ほうれん草 百花 金時にんじん



【ひと口メモ】

七草がゆについて知ろう

(食事と文化)

今日は「七草の節句」です。古くからこの日には1年間、病気にならないことを願って七草がゆを食べる習慣があります。この七草がゆに入れる七草は、「せり」「なずな」「ごぎょう」「はこべら」「ほとけのぎ」「すずな」「すずしろ」の七つです。これを春の七草といいます。

昔は、冬にとれる野菜が少なかったので、春を待つ気持ちは今の人たちよりもとても大きなものでした。七草の芽が出ると春の訪れを喜び、野原に出て若菜をつみました。七草を食べることで、ビタミンやミネラルが補給でき、病気の予防につながります。また、おせち料理などで疲れた胃を休めるといふ、生活の知恵でもあります。

給食では、七草をそろえることが難しいので、白菜・大根・春菊・百花・金時にんじん・ほうれんそう・ねぎの7種類の野菜を入れた七草かきたま汁にしました。みなさんも1年の健康を願って味わっていただきましょう。