

令和6年 3月 5日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 ぶりの照り焼き 菜花のごま和え
紅白団子のすまし汁 すだちゼリー



【ひと口メモ】

卒業のお祝い給食を味わおう

(食文化)

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、蒸した赤いご飯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、悪いことを追い払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ときに、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・こども園の卒園式、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・こども園や学校を巣立ち、明るい未来へと羽ばたきますようにと願いを込めた「すだちゼリー」と「出世魚のぶり」を取り入れたお祝い献立です。みんなで食べて、卒業をお祝いしましょう。

令和6年 3月 5日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 赤飯 牛乳 ぶりの照り焼き 菜花のごまあえ
紅白だんごのすまし汁 すだちゼリー



【ひとロメモ】

卒業のお祝い給食を味わおう

(食文化)

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、蒸した赤いご飯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、悪いことを追い払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ときには、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、明るい未来へと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。みんなで卒業をお祝いしましょう。

令和6年 3月 5日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】赤飯 牛乳

ぶりの照り焼き 菜花のごまあえ

紅白だんごのすまし汁 すだちゼリー

《今日の丸亀産の食材》

菜花、キャベツ、葉ねぎ、

ほうれん草、もち米



【ひと口メモ】

卒業のお祝い給食を味わおう

(食文化)

今日のめあては「卒業のお祝い給食を味わおう」です。

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、蒸した赤いご飯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、悪いことを追い払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ときに、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、小・中学校の卒業式、こども園の卒園式があります。今日は赤飯と、卒業生のみなさんがこども園や学校を巣立ち、明るい未来へと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。