

令和6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
春キャベツのゆずポン酢和え 春の月菜汁 お祝いデザート



【ひと口メモ】

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年生を歓迎することと、みなさんの学年が一つ上がったお祝いとして、赤飯にしました。昔は、赤米という赤い色をしたお米を食べていて、蒸すと赤いごはんになりました。昔はお米はとても貴重なものであり、おめでたいことがあった時だけ食べていたようです。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、みんなで赤飯を食べます。赤という色は、日本人にとって生きる力、生命力を表していると考えられています。

今日はさらに、さわらの塩焼きとお祝いデザートもついています。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。みんなで祝いしながら食べましょう。

また、今日の春の月菜汁には白玉団子が入っています。しっかりよくかんで食べましょう。

令和6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 ふしめん汁 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、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、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てみてくださいね。

令和6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 春キャベツのゆずぼん酢あえ
春の月菜汁 お祝いデザート

《今日の丸亀産の食材》
玉ねぎ、葉ねぎ



【ひと口メモ】

お祝い献立と郷土料理の月菜汁を味わおう

(食文化、感謝の心)

今日のめあては「お祝い献立と郷土料理の月菜汁を味わおう」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。

また、丸亀市の郷土料理である月菜汁もでていますね。よくかんで味わっていただきましょう。