

令和7年 3月 5日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 さわらの香味焼き 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「出世魚のさわら」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7年 3月 5日（水） 第二学校給食センター

（献立名） ごはん 牛乳 鶏肉の和風ソースかけ
百花のごまドレッシングあえ ジャがいものみそ汁



【ひとロメモ】

みそについて知ろう

（食文化）

みそは、日本特有の調味料です。主な原料は、大豆、こうじ、塩です。みその色や味など、地域によってさまざまな特徴をもったみそが作られています。

昔は家庭で自家製のみそを作っているところが多く、わが家ならではののみそをじまんしていました。

そのことから、自分のことをじまんすることを「手前みそ」というようになったそうです。

令和 7 年 3 月 5 日（水）

飯山学校給食センター

【献立名】赤飯 牛乳

さわらの香味焼き 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》

葉ねぎ 菜花 ほうれん草 キャベツ



【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、小・中学校の卒業式、こども園の卒園式があります。今日は赤飯と縁起の良い魚のさわらを使った香味焼き、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」をデザートに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。