

令和8年 3月 6日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 鶏肉のから揚げ 菜花のごま和え  
紅白団子のすまし汁 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、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、おめでたい紅白の色のすまし汁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8年 3月 6日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 赤飯 牛乳 鶏肉のからあげ  
菜花のごまあえ 紅白団子のすまし汁 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 8 年 3 月 6 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

赤飯 牛乳 鶏肉のからあげ  
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 ほうれん草 キャベツ  
葉ねぎ にんにく



【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、お祝いごとがあると赤飯を炊いてお祝いする風習があります。昔は、赤い色をした「赤米」という米を特別な日に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び、お祝いのときによく食べられています。

日本人にとって赤色は、昔から生命力や魔よけを表す色とされてきました。赤いものを食べると、悪いことを追い払う力があると信じられていたため、人生の節目などの大切なときやお祝いごとのときに赤飯を食べるようになったそうです。

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、赤飯と縁起の良い紅白だんごの入ったすまし汁、そして卒業生のみなさんがこども園や学校を巣立ち、明るい未来へ羽ばたきますようにと願いを込めた、すだちゼリーのついたお祝い献立です。卒業生のみなさんの新しい一歩をお祝いしながらいただきます。