

令和8年 4月 17日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 赤飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 春キャベツのゆずポン酢和え
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、お祝いデザートもついています。みんなでお祝いしながら食べましょう。

令和8年 4月 17日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さけの照り焼き
小松菜とコーンのあえもの オリーブ豚汁



【ひとロメモ】

地産地消、オリーブ豚について知ろう

(食文化)

「かがわ印給食ウィーク」とは香川県でとれた農作物を給食に取り入れた週間です。つまり地産地消の週間です。

今日はオリーブ豚を使った豚汁です。オリーブ豚は、香川で育てた豚に香川県でとれたオリーブの果実をエサとして与えて育てたのがオリーブ豚です。オリーブのエサを与えることで、甘味成分が多くなり、しっかりとした赤身のおいしさ、さっぱりとした脂の甘味が味わえます。

残さず食べて地産地消をすすめていきましょう。

令和 8年 4月 17日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

赤飯 牛乳 鶏肉の照り焼き
春キャベツのゆずポン酢あえ ふしめん汁
お祝いクレープ

《今日の丸亀産の食材》

小松菜 春キャベツ 葉ねぎ



【ひと口メモ】

お祝い献立を味わおう

(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あがったお祝いとして、赤飯が登場しています。

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。米はとても貴重な食べ物だったため、おめでたいことがあったときにだけ食べられていたそうです。その風習が今も伝えられていて、お祝いごとがあるときには、赤飯を食べるようになりました。

また、赤という色は日本人にとって生命力、つまり「生きる力」を表す特別な色と考えられていました。さらに、赤い色には魔除けの意味もあるといわれています。そのため、おめでたいことがあったときに赤飯を食べることで、悪いものを追い払うという願いも込められています。

お祝い献立を味わっていただきましょう。