

令和5年 4月 21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。

みんなでお祝いしながら食べましょう。

令和5年 4月 21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
豆腐のすまし汁 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。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5年 4月 21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
春キャベツのゆずポン酢あえ
春の月菜汁 お祝いクレープ

《今日の丸亀産の食材》
春キャベツ、チンゲン菜、
葉ねぎ、小松菜、玉ねぎ、もち米



【ひとロメモ】

お祝い献立を味わおう

(食文化、感謝の心)

今日のめあては、「お祝い献立を味わおう」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す。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。

「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ましょう。