

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
さば	ノルウェー
ぶたにく	あおもり 青森
にんじん	ほっかいどう 北海道
しょうが	こうち 高知
れんこん	いばらき 茨城
だいこん	ちば 千葉
しめじ	ながの 長野
ながねぎ	あおもり 青森
こまつな	とうきょう 東京
じゃがいも	ほっかいどう 北海道
ごぼう	さいたま 埼玉
あずき	ほっかいどう 北海道

今日は戸山小学校97回目の誕生日である“開校記念日”です。おめでとう日なので給食もお祝いの意味も込めて「お赤飯」にしました。「お赤飯」はハレの日（おめでとう日）には欠かせない日本の伝統料理です。古代より【赤色】は邪気（悪い気）をはらう力があるとされ、赤米を蒸して神様にお供えする風習がありました。これが「お赤飯」原型だそうです。現在では赤米の代わりに小豆で赤く色づけしたもち米を蒸したものが「お赤飯」として広まっていますが、地域によっては小豆ではなく甘納豆と食紅だったり、花豆や落花生だったりと少し変わった「お赤飯」もあるそうです。今日はみんなで戸山小の誕生を祝いながら食べてくださいね🌸