

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
まだい	愛媛
とりにく	宮崎
しょうが	高知
キャベツ	愛知
にんじん	徳島
こまつな	埼玉
もやし	栃木
はくさい	兵庫
えのきたけ	長野
ながねぎ	栃木
ほうれんそう	茨城
だいこん	神奈川
あずき	北海道
いちご	福岡

いよいよ今年度の締めくくりである修了式が明日に、6年生の門出(旅立ち)である卒業式が明後日にあります。

そこで、最後の給食である今日は1~5年生の修了と6年生の卒業を祝う“特別献立”となっています。

『お赤飯』は昔から赤色が厄除けになることから【ハレの白(お祝いの白)】に食べられてきた料理です。また、『鯛(まだい)』も赤い体と「めでたい」の語呂合わせから【ハレの白】には欠かせない魚とされてきました。

ちなみに今日の『鯛(まだい)』は、特別にわざわざ愛媛県愛南町からお取り寄せした新鮮ピチピチの鯛です!

今日の給食が素敵な思い出となるように、一口一口味わいながら最後の給食を楽しんでくださいね🌸