

12月19日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
かぼちゃ	群馬
はくさい	東京
しめじ	長野
ながねぎ	東京
ながいも	青森
れんこん	茨城
ごぼう	埼玉
こまつな	東京
キャベツ	東京
もやし	栃木
ゆず	高知

今週土曜日(12月22日)の『冬至』に先がけ、今日の給食は“かぼちゃ”たっぷりの「冬至ほうとう」に長芋やれんこん等の根菜を青のり入りの衣で揚げた「根菜の香り揚げ」とゆずの香りが食欲をそそる「野菜のゆず香和え」の栄養満点❀冬至献立となっています。

『冬至』とは、1年で1番昼間(日の出から日の入りまで)の時間が短い日のことで、日本では冬至は太陽☀️が生まれ変わる日と考えていたため、運気が上がって来る日として大切にされてきた行事でもあります。

また、『冬至』は運気が上がって来る日ということで、昔から【ん】が付くものを食べて運盛りをする風習があり、別名“なんきん”の別名がある“かぼちゃ”を冬至によく食べるようになったそうです。ちなみに、ゆずの強い香りが厄(悪い気)を除けてくれるとされ運を呼び込む前の厄払いとして、冬至には“ゆず湯”(ゆずを浮かべたお風呂)に入るといいう風習ができたそうです。

今年(今学期)の給食も今日を入れてあと2回です。残り2回の給食もよく味わいながら、残さずしっかりと食べてくださいね😊