

4 月 22 日 (月)

※ 今 日 の 給 食 ※

★ 今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

変わり刻みキャベツ

松風焼き

お赤飯・ゴマ塩

沢煮椀

食材名

産地名

小松菜

東京

玉ねぎ

北海道

キャベツ

愛知

もやし

栃木

人参

静岡

長ネギ

栃木

大根

茨城

えのきだけ

新潟

豚肉

埼玉・群馬

鶏肉

宮崎

今日の給食は、皆さんの進級・入学お祝いの献立として、お赤飯、松風焼き、変わり刻みキャベツ、沢煮椀となっています。

お祝いの時などに、なぜお赤飯を食べるか知っていますか？お赤飯に入っている豆は「ささげ」と言って、赤い色をしています。この赤い色は昔から「悪いものをよせつけない」という意味があり、幸せに過せるために祈りを込めて食べる習慣があります。今日の献立もみなさんのこれからの学校生活も楽しく幸せに過せるようにと、心を込めて作りました。

また、沢煮椀には、お祝いで桜の形をしたかまぼこが入っています。実際の桜は散ってしまいましたが、汁に入っている桜をみながらみんなで楽しい給食時間を過ごしてください、