

給食センターからこんにちは

5月の中学校の献立より…

5月5日の「こどもの日」に
ちなんだ給食です。

☆平成 23 年 5 月 2 日(月)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:859kcal たんぱく質:34.6g

★たけのこご飯

☆かつおごまフライ(ソース)

★磯和え

☆すまし汁

★柏もち

☆牛乳



すまし汁には…

月 1 回の給食ラッキーデーと称して、汁物のおかずの中に「型抜きにんじん」をクラスに一つずつ入れています。型抜きにんじんが入っていたら、各クラス 1 人のラッキーさんです。

その活用方法もクラスによってさまざまなようで、クラス全員でお祝いをしたり、この日だけ特別に好きな物をおかわりできる「おかわり優先権」を手に入れることができた、楽しく活用しているようです。

「こどもの日献立」

昔から5月5日は、「端午の節句」(こどもの日)として祝われてきました。子どもが元気に育ってきたお礼や、これからも健やかに成長してほしいと願いをこめてお祝いの宴を開きました。

その時のごちそうが、若葉を使った「ちまき(米を笹の葉で巻いて蒸したもの)」や「かしわもち(かしわの葉でくるんだ菓子)」でした。

またこの季節には旬の「たけのこ」や「かつお」を使った料理が多く出されます。「たけのこ」には、「竹のように、すくすくと成長するように」との願いが、「かつお」には、「困難に打ち勝つ」の意味がこめられています。

給食でも日本の食の文化を大切に、献立に取り入れています。

味わいながら、大切な食の文化をしっかり受け継いでいきましょう。

