

令和6年4月22日の給食

祝！入学・進級

★ はるか



★ 牛乳



★ 五目きんぴら

☺ 八王子産にんじん使用



★ 鱈の甘辛竜田揚げ



★ 赤米ごはん



★ 春のすまし汁

☺ 八王子産こまつな、長ねぎ使用


皆さん、ご入学・ご進級おめでとうございます。

入学式と始業式から2週間ほど経ちました。1年生の皆さん、中学校生活はいかがですか？2・3年生の皆さん、新しいクラスには慣れましたか？今日は、給食センターから皆さんへ入学・進級のお祝い献立です。





## 赤米ごはん



ハレの日の料理に欠かせない  
赤飯のルーツといわれています。  
昔は、赤い色は、悪いものを  
はらうと信じられていたので、  
ハレの日には、赤い色のごはん  
を食べるようになりました。



もち米と赤米とお米を混ぜて...  
きれいなピンクに色づきました



# 🌸 鱈

鱈は、成長によって名前が変わります。  
鱈のように、大きくなるにつれて名前  
が変わる魚のことを出世魚と言います。  
出世魚は、縁起物なのでおめでたい日  
の食事によく登場します。

お祝いの席の  
出世魚の定番

鱈は、

出世を願って  
お祝いの献立に  
使ったって。



揚げる前のひと手間。  
しょうがとお酒をまぶします。



# ❀ 春のすまし汁

すまし汁には桜のかまぼこを  
浮かべて華やかにしました。

給食センター  
では、野菜は  
3回洗ってから  
使います

すまし汁に  
入れる八王子産  
小松菜

