

令和8年3月9日の給食

卒業お祝い献立

3年生の皆さん、
卒業まであとわずかですね。
きょうは、3年生の卒業を
祝って、お赤飯を食べます。



★ 牛乳

★ 果物(いちご)

★ 筑前煮

☺ 八王子産にんじん使用

★ 鶏肉の唐揚げ

★ 赤飯

★ ★ かきたま汁

☺ 八王子産にんじん、小松菜使用



卒業お祝い献立

赤飯



赤飯は、もち米に赤い小豆やささげ(豆)をまぜたごはんです。豆のゆで汁を使うことで米が赤くなります。

昔は、赤い色は、悪いものをはらうと信じられていたので、赤飯は、七五三、入学式や卒業式、成人式、結婚式などのお祝い事に欠かせない料理でした。

今日のお赤飯には、あずきを使っています。米ともち米を炊くときにあずきのゆで汁を入れて炊き上げ、ゆでたあずきを混ぜました。





卒業お祝い献立

赤飯



11 和食文化を
伝えよう



卒業お祝い献立



ハレの日



赤飯は、ハレの日の料理です。

「ハレの日」って何でしょうか？

「ハレの日」には、特別な料理を
食べることで邪気や災厄をはらい、
健康長寿を願います。



日本人の生活には、
「ハレの日」が二つあります。
ひとつは、正月や節句などの
「年中行事」の日、



もうひとつは、



11 和食文化を
伝えよう



卒業お祝い献立



ハレの日

もうひとつは、誕生や成人、結婚、還暦
など人の成長に伴って存在する節目の
日で、「人生儀礼」と言います。
卒業は人生儀礼の一つです。

