

令和7年4月23日の給食

祝 入学・進級お祝い献立



★ 五目きんぴら

★ 牛乳

★ 果物(パイン缶)

★ 鰯の甘辛竜田揚げ

★ 赤米ごはん

★ 春のすまし汁

☺ 八王子産長ねぎ、小松菜使用



皆さん、ご入学・ご進級おめでとうございます。
4月も後半になりました。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、新しい環境には慣れましたか。
きょうは、進級・入学のお祝い献立です。

🌸 赤米ごはん

11 和食文化を
伝えよう



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。

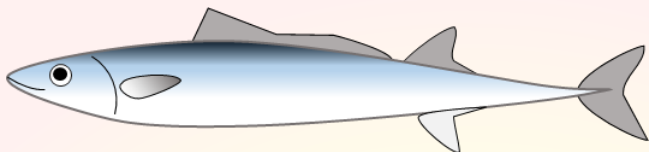
昔は、赤い色は、悪いものを払うと
信じられていたので、ハレの日には
赤い色のごはんを食べるようになっ
たといわれています。



もち米と赤米とお米を混ぜて
きれいなピンク色に炊けました。



🌸 鯖



鯖は、成長によって名前が変わる魚です。
鯖のように大きくなるにつれて名前が変わる魚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。

鯖は、
サゴシー→ヤナギー
サワラと名前が
変わる大型魚。

サワラに
成長すると
体長1mに
達する。

鯖は、
お祝いの席の
定番の魚だ

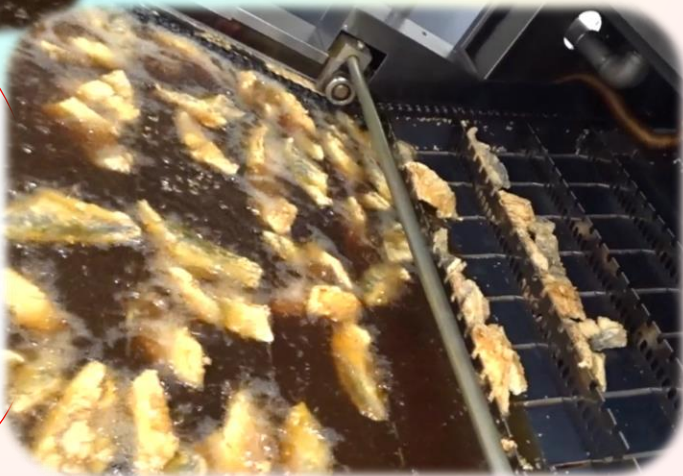
親方

御隠



とても
おいしいよ！

鯖の甘辛竜田揚げは、
給食センター元八王子の
人気メニューです





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。



腕によりをかけて頑張ります。
応援、よろしくお願いします。



お祝い献立はいかがでしたか？
給食では、今年度も、さまざまな
行事食や地場産物を活用した給食を
提供し、日本の伝統的な食文化への
理解や食への感謝の気持ち
を育んでいきます。



11 和食文化を
伝えよう

