



令和お祝い献立



古き良き

日本の食文化を

引き継ごう



「平成」から「令和」へ、新しい時代の幕開けを祝い、市内の小・中学校全校の給食で、令和お祝い献立を子どもたちに提供しました。令和に込められた願いを、給食の献立に反映させました。これからも給食では、古き良き日本の歴史・文化を食文化からもしっかりと新しい時代へと引き継いでいきます。

「令和」に込められた願い

まんようしゅう しょうしゅん れいげつ きよ かせやわら
「万葉集」から 初春の令月にして 気淑く風和ぎ

うめ きょうぜん こ ひら らん はいご こう かお
梅は鏡前の粉を披き 蘭は珮後の香を薫す

「令和」には、長く続く歴史と文化、四季の美しい自然のある日本をしっかりと次の時代へと引き継いでいく願いが込められています。

鯖がやわらかくておいしいね！

ほんのり梅の味がおいしい！
白玉の紅白がきれい！！



こめ 米 **梅ごはん**

しよくじ ちゅうしん じょしよく
食事の中心・主食

かみ さき ぼんけ さき
神様・仏様に お供え

むかし どうじゅう
昔ばなしに登場

ほう さく いの
豊作を祈る

(うめのはなのうた)
万葉集の「梅花の歌」は令和の由来の歌です。

だし

紅白白玉汁

うま味を引き出しやすい
良質な水と豊かな海産物でとる出汁

～いろいろある出汁の素材～

けずり節

かつおの他に、まぐろ、さば、むろあじ、いわしなどがあります。

煮干し

いわしの他に、あご、あじ、たい、えびなどがあります。

昆布

真昆布の他に、羅臼、利尻、日高など北海道産が有名です。

糀

鱈の塩糀焼き

「糀」は日本で生まれた「国字」

米にコウジカビが「花が咲くように生える様子」から生まれた漢字です。
もうひとつの漢字「麴」は中国で生まれました。

和食にはかかせない醤油、味噌、みりんが生まれます。



行事

縁起物を食べて、祝い、祈り、願います。

出世魚は、成長すると名前が変わる魚です。
出世や成長で名前を変えた武士の習わしから



昆布「よろこぶ」
語呂あわせ

紅白は縁起がよく、おめでたい色

旬

旬の野菜と昆布のおひたし

