



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年9月19日 木曜日

きょう あき ひがん 今日から秋のお彼岸です



きょう にち あき ひがん ひがん にく さかな
今日から25日まで、秋のお彼岸です。お彼岸では、肉や魚など
つか しょうじんりょうり そな た きゅうしょく
を使わない精進料理や、おはぎを、お供えして食べます。給食で
にく さかな まった つか むすか しゅしょく
は、肉や魚を全く使わないことは難しいので、主食をうどんに
わふう こんだて こ と い
した和風の献立に、きな粉のおはぎを取り入れました。

おはぎは、もち米とうるち米(普通のお米)を合わせて、蒸して、
つぶし、あずきやきな粉、ごまなどをつけた餅菓子です。

さて、ここでクイズです。「おはぎ」は、何から名前が付けられ
たでしょう? ①花 ②人 ③場所

…答えは①花です。「萩」という、今の季節に咲く花にちなんで付
けられています。そのため、同じような餅菓子でも、春のお彼岸で
は、季節の花「牡丹」にちなみ、「ぼたもち」と呼ばれます。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
こめ ごめ ぎゅうにゅう ふなばしさん こまつな のり
米 もち米 牛乳 船橋市産→小松菜 海苔

