

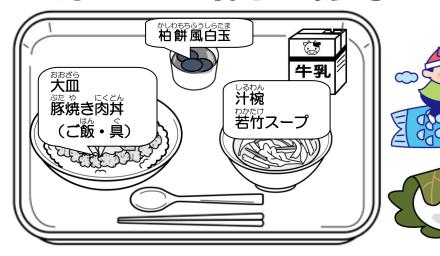
きゆうしょくニュース



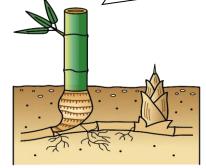


れいわ ねん がつふつかきんようび 令和7年5月2日金曜日

がつりつか たんご せっく 5月5日の端午の節句にちなんだ献立



ロイロノートの今日の給食室 で 筍 掘りの様子を写真で 紹介しています!



5月5日は、「端午の節句」、「子供たちが元気に育ちますように」 と願う行事です。「子供の日」でもありますね。

ここでクイズです。端午の節句には、柏餅を食べますが、その
り み なん なん なくよけかいうん しそんはんえい しょうばいはんじょう 意味は何でしょう? ①厄除開運 ②子孫繁栄 ③商売繁盛

…答えは②子孫繁栄(子供に恵まれる)です。柏の木の葉は、新芽で出るまで古い葉が落ちないため、新芽を子供、古い葉を親になぞらえ、子孫繁栄の願いが込められています。今日は、柏餅をイメージし、白玉団子にこしあんを乗せた柏餅風白玉を作りました。

また、 管には、「真っすぐにすくすく育つように」という願いが込められています。 今日は若布と合わせ、若竹スープにしました。 たけのこと たっかめ と まままままな で あ と 古 と で あ と 古 の 時期が同じで「春先の出会いもの」といわれ、 この二つを組み合わせる料理がたくさんあります。

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 しらたま しょうが たまねぎ ながねぎ ふならちろ米(白玉) 生姜 玉葱 長葱 キャベツ 船

NMX ______ ふなばししさん こまっな **船橋市産→小松菜**