



きゅうしょくニュース

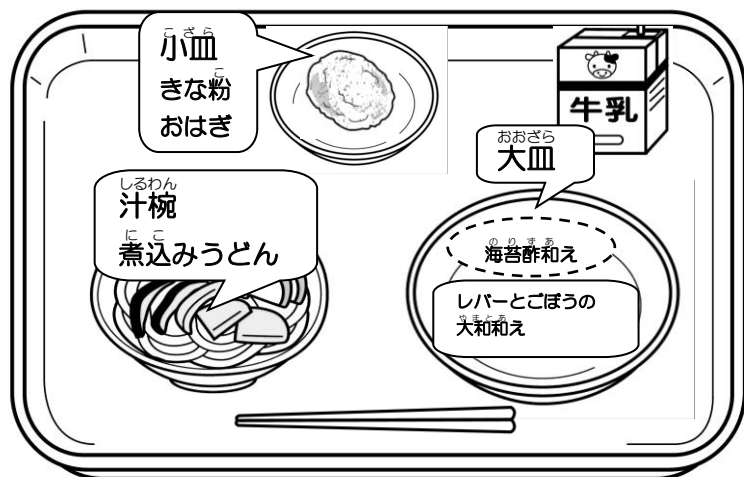


れいわ ねん がつ にちきんようび
令和7年9月19日金曜日

あす あき ひがん 明日から秋のお彼岸です



お彼岸



あす にち あき ひがん ひがん にく さかな
明日から 26日まで、秋のお彼岸です。お彼岸では、肉や 魚 な
つか しょうじんりょうり そな た きゅうしょく
ど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
にく さかな まった つか むすか しゅしょく
では、肉や 魚 を全く使わないことは難しいので、主食をうどん
わふう こんだて こ あ
にした和風の献立に、きな粉のおはぎを合わせました。

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、潰し
て、丸め、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作り方

…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。

はぎ はな きょう きゅうしょくしつ かくにん
萩って、どんな花！？ ロイロノートの今日の給食室で確認してみてね。

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 こめ ぎゅうにゅう そう ふなばしさん こまつな のり
米 もち米 牛乳 ほうれん草 船橋市産→小松菜 海苔

先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。