

給食紹介

令和 5年 9月 21日(木)

なすときのこのうどん 牛乳
味付け煮卵 はるなの梨
おはぎ(あんこ・きなこ)

今日は、旬のくだもの
“梨”がです。
“二十世紀”という、榛
名の“富久樹園”で栽培
された美味し梨です。季
節を感じながら味わっ
てください。



地場産食材 & お彼岸メニュー

『おはぎ』は、お彼岸や法事の時に使われる和菓子のことです。
“ぼたもち”と“おはぎ”は言い方が違うだけで同じもののことを言います。“ぼたもち”と“おはぎ”の言い方の違いは色々と言われますが、“ぼたもち”は、牡丹の花に似せて作り、“おはぎ”は、萩の花が咲き乱れている様子を似せて作ったと言われています。牡丹は春の花なので、春のお彼岸では“ぼたもち”と言い、萩は秋の花なので、秋のお彼岸では“おはぎ”と呼ぶそうです。季節によって呼び方を変えていたそうです。日本では、お彼岸に“おはぎ”を食べる習慣があります。給食でも『お彼岸メニュー』です。今年の彼岸の入りは、昨日の9月20日(水)です。給食でも“おはぎ”が出ます。日本のよき文化を感じながら味わってください。残さず食べましょう。

『なす・しめじ・まいたけ・しいたけ・ねぎ・なし』は、県内産・安中市内産の食材です。