

給食紹介

令和 7年 5月 2日(金)

たけのこごはん 牛乳
たくあんときゅうりの甘酢漬け
だまこ汁 かしわ餅

『端午の節句』といえば・『かしわもち』が思いつきます。『かしわもち』に使われるかしの葉、新しい芽がでなければ古い葉が落ちないため、子どもの成長を願い、家系が絶えないという縁起をかついで、端午の節句に食べられるようになりました。よき日本の文化ですね。給食では、行事食・伝統食など日本の文化や食文化をお伝えしています。



5月5日“端午の節句”の行事食 です。



旬の食材“たけのこ”

今日は、旬の食材を使ったメニューです。

旬の“たけのこ”と鶏ひき肉、油揚げをかつおからとただしと砂糖・しょうゆ・みりん・酒で煮て具をつくりました。愛情もプラスしてごはんにかけて『たけのこごはん』のできあがり！！

たけのこは成長が早く、天に向かってまっすぐに、すくすく伸びることから縁起物とされ、喜ばれてきました。ちょっぴり贅沢な気分ですね。

『たけのこごはん』は、この時期に1年に1度の期間限定メニューです。たけのこごはんは、かつおから、『だまこ汁』は、『きりたんぽ』同様に秋田県の郷土料理の一つです。すりつぶしたごはんを丸め、野菜などと一緒に煮た汁（鍋）です。『だまこ汁』もこんぶ・かつおからじっくりとただしからつくりました。天然だしの“旨み”の効いた我が国が誇る“和食”を味わってください。

～ 明日からのGWも元気に過ごしましょう ～