



# 今日の給食

10月1日 (木)



## 「ずんだ」ってなに？

きょうの給食は「ずんだ団子」。団子のまわりの緑色のものが「ずんだ」ですが、何からできているかわかりますか？「ずんだ」の材料は枝豆です。ゆでた枝豆をすりつぶして砂糖や塩で味をつけたもので、お餅にからめると「ずんだ餅」、野菜を和えると「ずんだ和え」となります。

そして、きょうは十五夜です。この時期は、空気がすんでいて月が鮮やかに見えますが、最近、お月様をみていますか？十五夜には、満月に見立てたお団子と魔よけの力があるといわれるすすきをお供えます。だからきょうの給食には、ずんだ団子がついたのです。それからもうひとつ、10月から麦ごはんが復活します。今日は木曜日なので、さっそくきょうは麦ごはんです。今夜は美しい月が見られるでしょうか。

