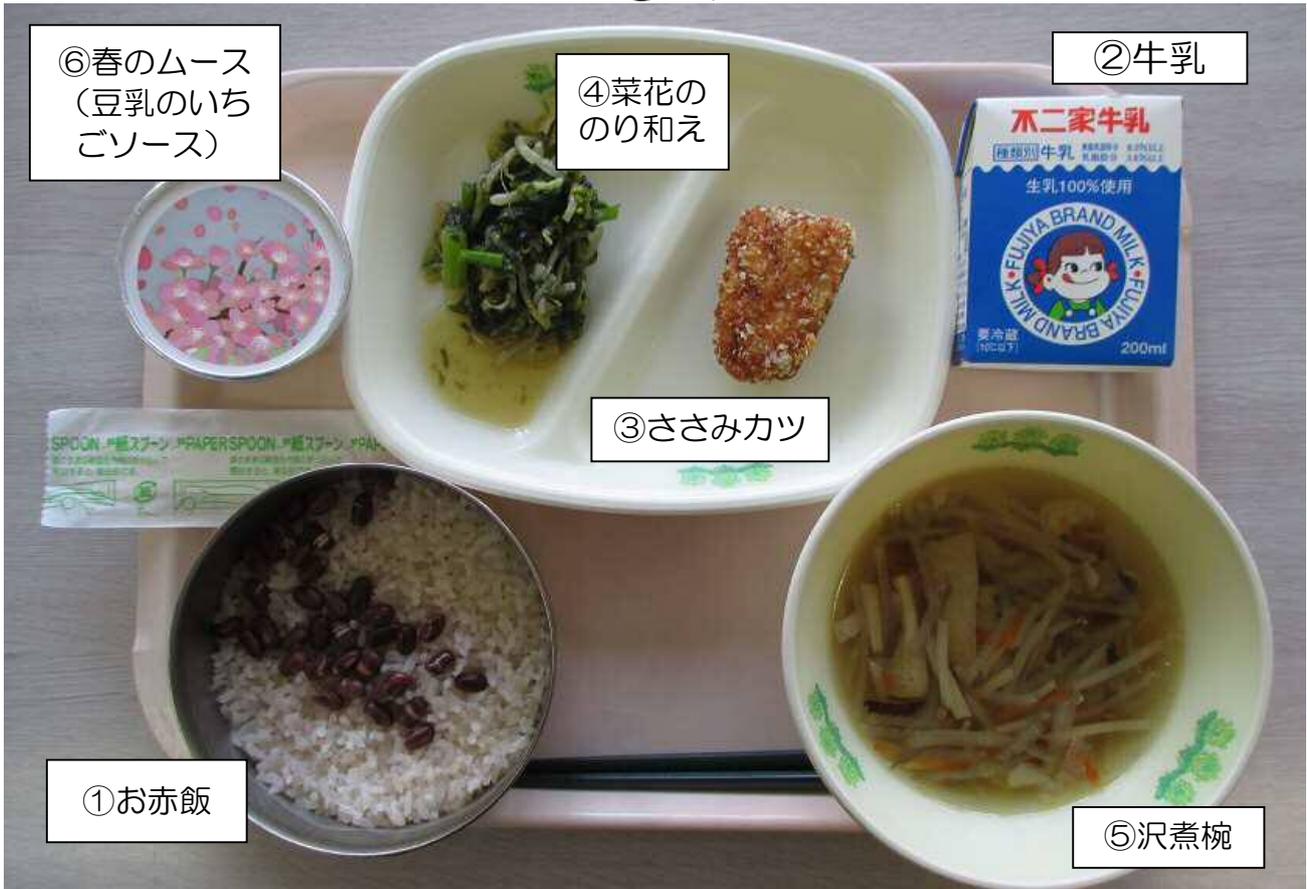




今日の給食

4月16日(水)



入学・進級お祝い給食

今日は入学・進級をお祝いし、お赤飯とデザートに春のムースを取り入れたお祝い給食です。春の野菜「なばな」も使い、春を感じる献立です。

ここで、食育クイズです！！

お祝いのときに、食べるお赤飯は、あずきと一緒に炊いて赤く色をつけたご飯です。お赤飯に入れる豆はあずき以外でも使われている豆があります。それは何でしょう？

- ①いんげん豆 ②ささげ豆 ③だいず

答えは、②のささげ豆です。

あずきは、加熱すると皮が破れてしまいます。それが切腹を連想させてしまうことから、武家の多かった関東地方では嫌われ、お赤飯には皮が破れにくい、ささげ豆を使うようになったそうです。

お赤飯の赤色は、病気や災いを払う力があると信じられているそうです。そこからお祝いの時にはお赤飯が出されるようになったといわれています。

