

「端午の節句給食」



5月7日（月）実施

すき昆布の炒め煮

牛乳

【献立によせて…】

今日の給食は、5月5日の「端午の節句」に合わせた給食です。

旬のかつおを使った主菜と柏の葉が新しい芽が出ないとなかなか落ちないことから「後継ぎが絶えない」という縁起物として食べられている柏もちを付けました。食べ物に込められている意味を考えたしながら、季節を感じて食べてもらいたい行事食です。

かしわもち（みそ）

磯辺かつおフライ

減量ごはん

ひきな汁

