

令和4年 3月 17日(木)



今日の南中給食



メニュー【卒業・進級お祝い献立】

- 赤飯せきはん
- 鶏の照り焼きとり
- 煮びたしに
- すまし汁
- いちご (1人2個)
- 牛乳



卒業・進級おめでとうございます！

赤飯はもち米に「ささげ」という豆を混ぜて蒸したご飯です。
豆の煮汁にじるを使ってもち米を赤くするので「赤飯」と言われています。
日本では古くから何かお祝いごとがあると赤飯を炊いてごちそうする習慣しゅうかんがあります。給食室では、1・2・3年生皆さんの卒業・進級を祝って赤飯を炊いてくださいました。皆さんへのお祝いの心が込められた料理です。また、いちごはとても大きな「紅ほっぺ」
鶏の照り焼きの鶏肉は銘柄鶏とりにく めいがらどりの「紅富士べにふじ」を仕入れました。
1つ1つ堪能しながら、食べましょう。

