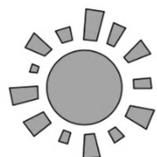
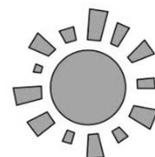


令和5年 3月 20日(月)



今日の南中給食



メニュー【お彼岸献立】

- ・五目うどん
- ・ぼたもち
- ・水菜とツナの和え物
- ・牛乳



今日の栄養メモ

今日は、お彼岸献立の日です。お彼岸とは、ひがんこんだて春分・しゅうぶん秋分の日の中日の前後3日間、計7日間をいいます。この時期に、先祖のなかひお墓参りや法要などをして先祖をしのび、せんぞ敬うやまいます。その時にお供えするのが「おはぎ」や「ぼたもち」です。おはぎに使われそな小豆の赤い色は、あすき邪気じゃきを払はらうとされていて昔から使われています。給食では、あんこを使用していないおはぎを提ていきょう供しますが、一つ一つ手作りで、きな粉とごまの2つの種類を食べることができます。ぜひ、味わって食べてください。