令和５年　５　月　２　日（　火　）

今日の南中給食

メニュー

- 中華風ちまき
- 鶏肉とじゃが芋の中華煮
- ツナサラダ
- 牛乳

今日の栄養メモ

今日の中華風ちまきは、１つ１つ調理さんが、細長い竹の皮を三角に折り、ポケット状にして、もち米やひき肉、干しえびなどの具材を入れて蒸してつくりました。

端午の節句（子どもの日）は中国から伝わった行事ですが、ちまきなどの料理もいっしょに伝わりました。昔は「ちがや」という植物の葉っぱを使ってつくっていたので「ちがやまき」が転じて「ちまき」になったと言われています。

子どもの健やかな成長を願う行事です。

ちまきを成形している写真です。

約４００個作りました！！