



11月15日(金)

～今日の献立～

- 赤飯
- 筑前煮
- 青菜の磯和え



☆給食の先生からのお話☆

今日11月15日は七五三を祝う日です。赤飯はお祝いの日によく登場する、もち米にあずきを混ぜて蒸した食べ物です。では、なぜお祝いの日には赤飯を食べるのでしょうか？赤飯の赤色には悪い物を払い、近づけないという意味が込められていてお祝いにはかかせない食べ物になりました。七五三以外にも、入園式、卒園式、結婚式などいろいろなお祝いの日に食べられています。赤飯の赤色を作っているあずきですが、排便を助けてくれる食物繊維や体が冷えないようにしてくれるビタミンなど、小さいけれどたくさんの栄養がある食べ物です。



☆子どものつぶやき☆

いつもと違う、目を引かれるような赤色に子ども達は大喜びでした！「お赤飯どう？おいしい？」と聞くと、「なんだか白いご飯より違う味がする！」「豆がたくさん入ってておいしい！」ととってもおいしそうに食べていました。給食の先生がゆであずきやあずきの煮汁を見せてくれて、これには「これ食べたことある！おしるこやぜんざいになっとったよな？」と子ども達同士で話をしていました。

