

5月10日(金)



きゅうしょく 給食では、子どもの日の行事献立に「ちまき」

ができます。

ちまきは米の粉などで作ったもちを笹の葉にくるみ、蒸して作ります。「子どもが元気で大きくなりますように」という願いをこめて食べます。



きょうのこんだて

【こどものひのぎょうじこんだて】
ぎゅうにゅう
ぎゅうにくのちらしづし
すましじる
ちまき

き	(おもにエネルギーのもとになる) ごはん さとう、あぶら ちまき
あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう ぎゅうにく、こんぶ きざみのり、けいにく だしこんぶ、けずりぶし
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、にんじん たけのこ、グリーンピース キャベツ、だいこんばえのきだけ

クイズ4 こどもの日によく食べるものは、「ちまき」の他に、何でしょうか。

- ① おはぎ ② かしわもち ③ どらやき

一口メモ

○今日は「子どもの日の行事献立」です。子どもの日は、昭和23(1948)年5月5日に「子どもの人格を重んじ、子どもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」ために国民の祝日になりました。今から71年前です。学校給食でもお祝いするために、ちまきを取り入れた「子どもの日の行事献立」を実施しています。

○給食のちまきは、ささの葉で巻いてい草でしばっています。「端午の節句」には、かしわもちを食べたり、しょうぶ湯に入ったりします。みなさんは、今年かしわもちを食べましたか。

かしわもち



新芽が育つまで
古い葉が落ちない
ことから、後継ぎが
絶えないという願
いがこめられています。

しょうぶ湯



香りが強いので、邪気をはらう力があるとされて、風呂に入れる風習があります。

○給食では、ささの葉でまいたちまきを給食室の焼き物機で15分間蒸しました。

給食のちまき



キャベツ	兵庫県	にんじん	長崎県	たけのこ(水煮)	福岡県
たまねぎ	佐賀県	えのきたけ	長野県	だいこん葉(乾)	熊本県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②