

きゅうしょくしつからのお知らせ

令和6年

9月24日(火)

きょうのもりつけ

こまつないた
小松菜炒め

にしよく
二色おはぎ

※きなこと黒ごまです。



ぎゅうにゅう
牛乳

☆じゃがいも・みそ
は新潟県十日町の白井農園から届きました。

とんじる
きのこ豚汁

ちよっとメモ

9月19日から25日は“お彼岸”です。そこで今日はお彼岸にちなんで“二色おはぎ”を取り入れました。秋のお彼岸は、秋分の日を中日にして7日間です。この間にお墓参りに行き、ご先祖様の霊をなぐさめるという習慣があります。お彼岸につき物の食べ物といえば“ぼたもち”や“おはぎ”です。どちらも同じものですが、一般的には春は“ぼたもち”、秋は“おはぎ”と呼ばれています。今日はお米ともち米をまぜて炊いたごはんを、半分くらいまでついて丸め、きなこと黒ごまをまぶした“二色おはぎ”にしました。1つ1つ給食室で作った手作りです。残さず食べてくださいね！

きょう じ ば のうさんぶつ なかののうえん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。