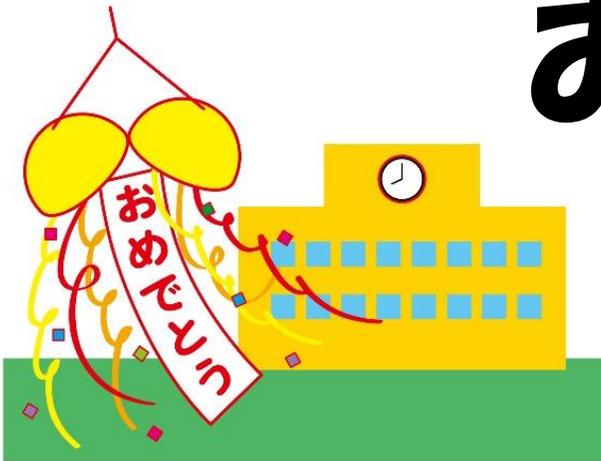


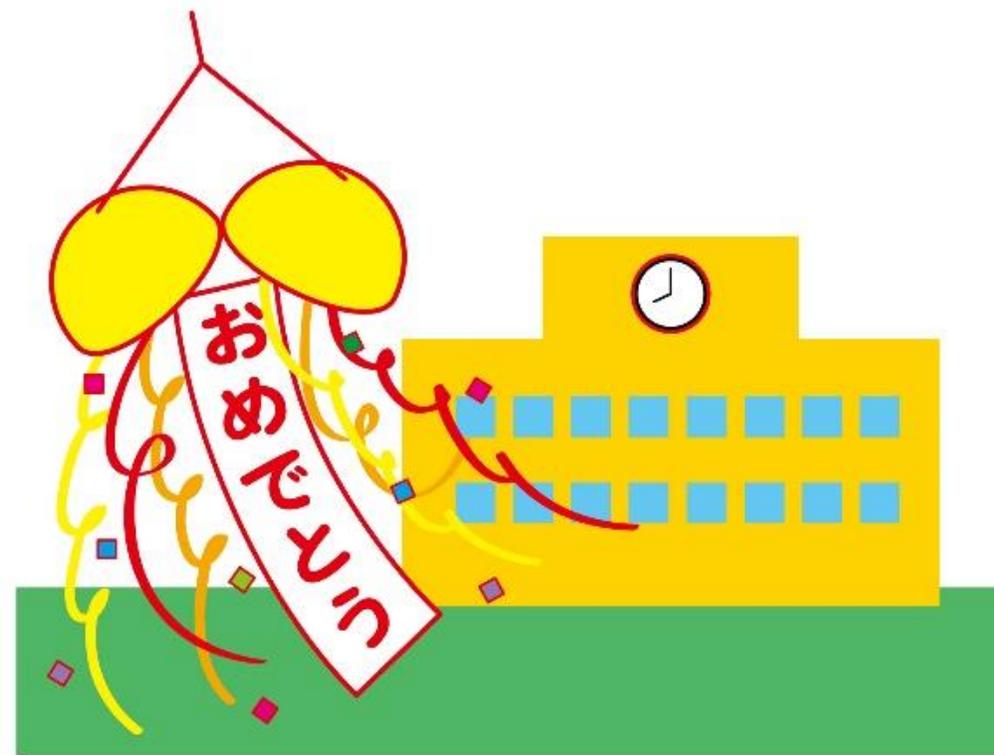
<今日のテーマ>

# お祝い1の席の料理

～三中の開校記念日をお祝いしよう！～



今日、11月1日は  
三中の開校記念日！  
今日の給食は、  
開校記念日  
お祝い献立です！



# お祝いの席の料理①

## お赤飯



日本では、古くから赤い食べ物は悪い気をはらうと考えられていました。

わざわざ

災いをさける願いをこめて、お祝いの席で食べられるようになりました。

# お祝いの席の料理①

## お赤飯



お赤飯には、あずき  
ささげ豆や小豆  
をつかいます。

給食のお赤飯は  
ささげ豆！

# お祝いの席の料理①

⑤

## お赤飯



うるち米ともち米に、  
ささげ豆のゆで汁を  
混ぜて炊くことで、  
きれいな赤色に  
なります。



給食では、  
豆がくずれないように、  
後からご飯と豆を  
混ぜ合わせています



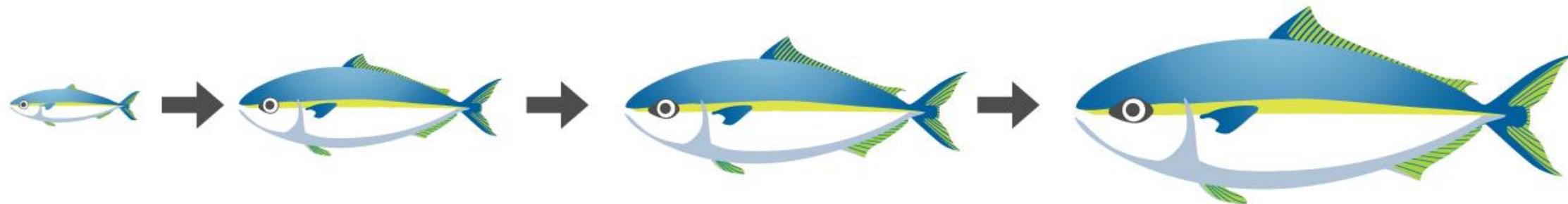
# お祝いの席の料理②

しゅっせうお

## 出世魚

成長するにつれて名前が  
変わる魚のこと。

例えば・・・  
ブリ、スズキ、  
ボラ、サワラ  
など



# お祝いの席の料理②

しゅっせうお

# 出世魚

関西  
ツバス



関東  
フカシ

ハマチ



イナダ

メジロ



フササ

ブリ



ブリ

今日の給食の魚は、「ぶり」です。

# 「出世魚」の由来：武士の風習から



竹千代



松平元信



松平元康



松平家康



徳川家康

昔の武士や学者は、出世するとに  
名前を変える習わしがありました。

成長するにつれて名前が変わる

➡ 「出世魚」はえんぎがよいとされ、

お祝いの席で食べられるようになりました。

三中のみなさんの  
さらなる活躍を願って  
心を込めて作りました。  
ぜひ、味わってくださいね！

