

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 5年 9月 8日 N0.69

今日の給食は重陽の節句より菊の花を入れた「^{きっか}菊花ちらし寿司」です。

「節句」というのは季節の変わり目にあり、年5回あります。
^{こらい}古来、奇数は縁起の良い陽数、偶数は縁起の悪い陰数と考えられ
一番大きな陽数が重なるという意味で9月9日は「重陽の節句」
とされました。別名「菊の節句」とも呼ばれ、菊の花をかざり、
菊の花を浮かべた^{きくざけ}菊酒を飲んで長生きを願う行事でもあります。

最も縁起がよく、重要な日とされていましたが、現在は5つの
節句の中でも影がうすくなったと言われています。今回の行事食
を機に自分や家族の健康を祈ってみてはいかがでしょうか。

《今日の献立～^{ちやうよう}重陽の節句メニュー～》

^{きっか}菊花ちらし寿司

手巻きのみ(1人1つ)

^{いなかじろ}田舎汁

くだもの(なし)

牛乳



赤の食べもの

血や肉になるもの

牛乳 昆布
むきえび 油揚げ
凍り豆腐
手巻きのみ
生揚げ
みそ かつお節

黄色の食べもの

熱や力のもと

米
砂糖
白いりごま
こんにゃく
ごま油

緑の食べもの

体の調子を整えるもの

れんこん 菊のり
干し椎茸
かんぴょう 小松菜
ごぼう にんじん
だいこん
えのきたけ 長ねぎ
なし

「菊花ちらし寿司」の
菊の花は食用のため
食べることができます♪

^{ちやうよう}重陽の節句は
ちやうようく(超よ～く)
大事にしないといけない行事
だね(・_・)

