

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 9月 9日 N0.72

今日の給食は重陽の節句より菊の花を入れた「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。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～重陽の節句メニュー～》

菊花ちらし寿司

手巻きのり

田舎汁

水ようかん

牛乳



赤の食べもの

黄色の食べもの

緑の食べもの

血や肉になるもの

熱や力のもと

体の調子を整えるもの

牛乳 昆布
むきえび 油揚げ
凍り豆腐
手巻きのり
油揚げ みそ
さば節 こしあん
寒天

米
砂糖
白いりごま
こんにゃく
ごま油

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
大根
えのきたけ
長ねぎ

「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♪

重陽の節句は
ちょうようく（超よ〜く）
大事にしないといけない行事
だね♡

