

卒業お祝い献立

3月18日(水)

- 赤飯
- すき焼き
- 酢の物
- セレクトデザート
- 牛乳



卒業おいらいこんだてです。赤飯でおいわいします。小豆ともち米と米で作ります。小豆にはせんい質がたくさん入っています。給食室で小豆を炊いて、その煮汁といっしょにもち米をまぜた米を炊き込みました。ほんのりさくら色に色づいたごはんです。黒ゴマをかけていただきます。赤飯は、明治時代の中頃からおいわいの時に食べられるようになったそうで、特にお祭りや誕生のおいわいなどによく食べられています。今日はセレクトデザートです。精華町の5小学校で2673人中ももヨーグルトが1205人、ベリーゼリーが1468人に選ばれました。