

今日の給食は、麦ごはん、ひじきふりかけ、牛乳、魚のごまみそ焼き、けんちん汁です。

毎年、【えびす講】という年中行事が各地で行われます。これは、1年間の無事を感謝し、豊作などを願う行事で、日程は10月もしくは11月の20日に行う地域が多いようです。その際、お米や季節の野菜、果物などをお供えしたり、それらを使用した「けんちん汁」などを食べる家庭も多いようです。特に埼玉県では、「けんちん汁」はえびす様をもてなす料理とされてきました。

今日は、新座市内の高橋農園さんからにんじん、鈴木農園さんから小松菜を届けていただき、ごぼうやさといも、長ねぎなどの季節の食材とともに、けんちん汁を作りました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作しましょう。

けんちん汁



さといも



ごぼう



けんちん汁は、肉などの動物性食品は使わず、豆腐などを使います。豆腐の量が多いため、五丁まとめてこのように切っています。

