

今日の給食は、茶飯、牛乳、おでん、ごまみそ和えです。

茶飯は本来、お茶を使って炊いたご飯を指していましたが、現在はしょうゆを加えて炊いた茶色いご飯を指します。静岡県では『さくらごはん』とも呼ばれ、縁起の良い食べ物とされ、受験の合格を願って食べることも多いそうです。また、昔は屋台のおでん屋さんなどで、おでんと一緒に食べるご飯として提供されることも多かったようです。

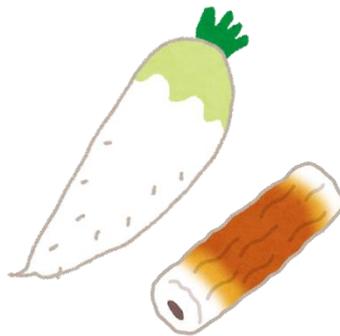
そこで、今日は茶飯といっしょに給食室で作ったおでんをぜひ味わってみてください。大根は、新座市内の鈴木農園さんで収穫された新鮮なものを使用しました。

ごまみそ和えのほうれん草とにんじんは、新座市内の高橋農園さんより届けていただきました。

今日もしっかり食べて丈夫な体をつくりましょう！

おでん

食材を切ります



茶飯



じっくりと煮込みます