

たんご せっく こんだて
「端午の節句」の献立

飯椀

ぎゅうにゅう
牛乳

とうにゅう い あんにんどうふ
豆乳入り杏仁豆腐

平皿

ちゅうか
中華ちまき

ワンタンスープ

深皿

こどもたちの成長を願って食べる「ちまき」

明日から大型連休が始まります。食生活が乱れないよう、十分気をつけて過ごしましょう。そんな連休中の**5月5日は「こどもの日」**です。「こどもの日」には、**こどもたちの成長を願い、ちまきや柏餅を食べる風習**があります。ちまきは、中国から伝わり、日本で平安時代から食べられるようになったお菓子かしだそうです。

給食では、これにちなんで「中華ちまき」を作りました。給食室は、朝から大忙しとなりましたが、調理員さんが心を込めて一つ一つ手作りしてくださいました。



給食室の様子



〔中華ちまき〕もち米を加えて具を作り、竹の皮を一枚ずつ折り込んで丁寧に包み、釜で蒸し上げました。

〔杏仁豆腐〕牛乳・豆乳・生クリームで寒天を作り、手作りシロップとフルーツを合わせました。