



端午の節句 (5/5) に柏もちを食べるのはなぜななぜ?

端午の節句に柏もちを食べるのが定着してきたのは江戸の武家社会からと言われています。柏の葉は新芽が伸びない限り古い葉が落ちないので家系が絶えない・子孫繁栄の象徴とされ、縁起担ぎで柏もちを食べるようになりました。



水 1	木 2	金 3
<p>竹の子ごはん 根菜つくね 青菜ちりめんじゃこ和え みそ汁 牛乳</p>	<p>ごはん 筑前煮 厚焼きたまご 蒲鉾のおすまし 柏もち・牛乳</p>	<p>5月3日 憲法記念日</p>
<p>ごはん ミートボール じゃが芋の青椒肉絲 なめこ汁 牛乳</p>	<p>ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き ごぼうサラダ もずく汁 牛乳</p>	<p>炒り豆腐丼 みそ汁 お漬物 カスタードプリン 牛乳</p>
<p>ごはん 白身魚マスタード焼 ひじきの磯煮 つみれのすまし汁 牛乳</p>	<p>わかめごはん 揚げ出し豆腐 青菜の海苔和え 五目すいとん アシドミルク</p>	<p>ごはん きのこハンバーグ ポテトサラダ 酸辣湯 牛乳</p>
<p>ごはん メルルーサのフライ セロリの春雨サラダ 豚汁 牛乳</p>	<p>ピリ辛豚ニラ丼 茎わかめとツナのサラダ きのこスープ ベルギーワッフル 牛乳</p>	<p>ごはん 豚肉の西京焼 金平ごぼう みそ汁 牛乳</p>
<p>たまご野菜クッパ 常陸牛メンチカツ 海月と蒸し鶏のサラダ 牛乳</p>	<p>メヒコ風ピラフ 照り焼きチキン スパゲティサラダ 玉子わかめスープ 牛乳</p>	<p>ごはん 笹身チーズフライ 南瓜のサラダ もち麦スープ 牛乳</p>
<p>ごはん ハヤシライス レタスサラダ はちみつレモンゼリー 牛乳</p>	<p>きつねうどん・そば 揚げたご焼き ジョア</p>	<p>5/26(日)出校日の 振替休日</p>

中国語で青椒はピーマン、
糸は細切りを意味します

ちゃんちゃん焼きの
名前の由来はお父
ちゃんを作るからの
説あり!

モチコチキンは衣
に片栗粉ともち粉
を使ったハワイの
唐揚げです

豆腐のレンチンは
血流を良くします

南蛮とは長ネギの別
称で、長ネギを使っ
た料理に〇〇南蛮と
使われます

メルルーサはアルゼン
チンやチリなどで獲れ
る白身魚です

常陸牛は厳選され
た飼料で生育した
茨城県が誇る銘柄
牛です

きのこのビタミンDはカ
ルシウムの吸収を助け
て骨を成長させます

笹身は鶏肉の中でも高
たんぱく・低カロリー・
低脂肪の部位です

