

# 3月 10日（月）今日の盛り付け

大皿：ベーコンと小松菜  
のスパゲッティ

大碗：抹茶ケーキ

小碗：パリパリサラダ

トレイ：牛乳



## 【ひとくちメモ】 今日の給食は洋食です。

### ヨモギ

今日の抹茶ケーキには、抹茶の他にヨモギが入っています。ヨモギはキク科ヨモギ属の多年草で、全国各地の野原や河川の土手などに自生しています。よもぎ餅（草餅）の緑の材料としても知られています。

独特の香りがあり、お灸のもぐさとしても有名です。古くから食用だけでなく、それ以上に生薬として、漢方では「艾葉(ガイヨウ)」と呼ばれ、食べる、飲む、浸ける、香りをかぐ、もぐさにするなど、万能薬として重宝されてきました。こういことから、ヨモギは日本のハーブと呼ばれたりもしています。

ヨーロッパでは、ヨモギの近縁種のニガヨモギやオウシュウヨモギなどが知られていて、これらはいずれもハーブとして親しまれています。フランスの「アブサン」とはニガヨモギの事で、このアブサンを使った「アブサン」というリキュールが有名です。

今日の給食も残さず食べましょう(^~♪

