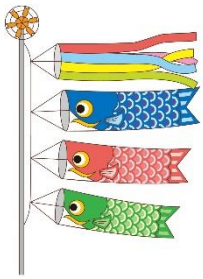
５月　　２日（金）今日の盛り付け

大皿：中華ちまき
ししゃものピリ辛胡麻揚げ
（１人２尾）

大碗：たまご入り
五目スープ

小碗：もやしの中華和え

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食はでこどもの日献立です。

ちまき

日本では笹餅（笹で包んだちまき）を食べますが、中国でも旧暦５月５日の端午節に、もち米を笹で包んで蒸した中華ちまきを食べる習慣があります。 その起源は中国・楚の時代にまでさかのぼり、そこから広まったちまきの風習が日本に伝来したといわれています。

中国・楚国に存在していた政治家であり詩人であった屈原（くつげん）が５月５日に亡くなり、命日のお供え物として作られるようになりました。 彼を慕っていた人々が悪い龍に盗まれないよう供物を葉に巻いて用いたのが現在のちまきの原型といわれています。

中国の故事から、難を避ける厄払いの力があるとされ、最初は、棟樹（れんじゅ）の葉でもち米を包んでいたそうです。 時代が下ると、茅（ちがや）の葉も使われるようになり、「ちがやまき」とも呼ばれ、それがだんだんと短縮され、ちまきと呼ばれるようになりました。

今日は給食室で竹の皮に中華味のおこわを包んで蒸しました。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪