

6月 20日（金）今日の盛り付け

大皿：とり肉のさざれ焼き
キャベツとツナのごま和え

大碗：わかめご飯

小碗：野菜たっぷり
かきたま汁

トレイ：牛乳
河内晩柑



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

さざれ焼き

とり^{とりにく}肉にマヨネーズ^ぬを塗り、パン粉とチーズを混ぜた物をかけて焼く。こんなにも簡単なのに、おいしい^{よかん}予感があるレシピですね。さざれ焼きのさざれとは、小さい、細かいという意味。パン粉が細かいので、さざれ焼きといいます。

さざれ石^{こっか}は国歌ではひらがなですが、漢字で書くことができます。

漢字では「細石」（こまかいし）と書きます。細かく小さな石という意味です。

さざれ石の豆知識・・・さざれ石の石質^{せきしつ たんさん}は炭酸カルシウムや水酸化鉄など構成された石灰質^{せっかいしつ}のものが多いです。また、さざれ石は雨によって石灰質の成分が溶け出します。この溶け出した成分^{せいぶん}は粘着質^{ねんちゃくしつ}で小さなさざれ石同士^{いしどうし}を結びつけ、長い年月を経て成長^{へ せいちょう}します。このことから、さざれ石は神々^{かみがみ}の魂^{たましい}が宿る石として、古くから信仰^{しんこう}の対象^{たいしょう}になっています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

