

3月 18日 (水) 今日の盛り付け

大皿：ちくわの磯辺揚げ
きゃべつのおかか和え

大碗：みそ煮込みうどん

小碗：二色ぼたもち
(あんこ きなこ)

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食はお彼岸給食です。

ぼたもち

「ぼたもち」と「おはぎ」は基本的には同じで、季節によって呼び名が変わります。春のお彼岸は「ぼたもち」秋のお彼岸は「おはぎ」です。おもちは五穀豊穰、小豆は魔除けに通じることもあり、日本の行事に欠かせないものです。また、今と違って昔は甘いものが貴重だったため、「ぼたもち」といえばご馳走で、大切なお客様、お祝い、寄り合いなどで振舞われ、法要の際にも必ずお供えしていました。お彼岸に馴染み深いのもそのためです。

「棚からぼたもち」(苦勞せずして思いがけない幸運がめぐってくることのたとえ) と言うように幸運の象徴にされていることから、人々の暮らしに根付き、愛されてきたことがわかります。

今日はあんこときなこの二種類のぼたもちを提供します。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

