

6月 24日(水) 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

さざれ焼きのさざれとは、小さい、細かいという意味です。小さく細かいものを上にかけて焼くので、さざれ焼きといえます。今日の給食では鶏肉とりにくにマヨネーズを塗り、パン粉にパセリを混ぜたものをかけて焼いています。

さざれ石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せっかいしつの成分が溶け出します。この溶け出した成分は粘着質ねんちやくしつで小さなさざれ石同士を結びつけ、長い年月を経て成長せいちょうします。このことから、さざれ石は神々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(^^♪

