

11月 1日(金) 今日の盛り付け

大皿：マスのもみじ焼き
きやべつと小松菜の
胡麻和え

大碗：菊花ごはん

小碗：豆腐ともずくの
かきたま汁

トレイ：牛乳
菊花みかん



【ひとくちメモ】 今日の給食は文化の日給食です。

文化の日

明日11月3日は「文化の日」です。自由と平和を愛し、文化を進める日として定められました。これは、1946年11月3日に平和と文化を尊重する『日本国憲法』が公布されたことに由来しています。各界の功労者に贈られる秋の叙勲の菊の勲章にちなんで、菊の花びらを浮かばせたお酒や料理でお祝いの風習があります。

給食では、黄色い食用菊が入った菊花ごはんを作りました。また、今日の給食で出ているみかんは横に半分にすると菊の花のような形になることから、菊花みかんと呼ばれています。

みなさんは菊のりを知っていますか？ 乾燥食用菊のことで、蒸した食用菊の花びらをうすく板状にのして乾燥させたものです。調理する際は、酢を少量加えた熱湯で軽くゆでながら花びらをもどし、真水にさらしてから水分をしぼります。このままでも使えますが、さらに上品な料理に仕上げる場合は、吸い物だしや酢などで下味をつけてから和え物やなます、酢の物、刺身のあしらい等に用います。

菊のり



今日の給食も残さず食べましょう(^_^)