

給食紹介

令和 6年 9月 18日(水)

なすときのこのうどん 牛乳
味付け煮卵
おはぎ(あんこ・きなこ)



地場産食材 & お彼岸メニュー

『おはぎ』は、お彼岸や法事の時に使われる和菓子のことです。
“ぼたもち”と“おはぎ”は言い方が違うだけで同じもののことを言います。“ぼたもち”と“おはぎ”の言い方の違いは色々と説がありますが、“ぼたもち”は、牡丹の花に似せて作り、“おはぎ”は、萩の花が咲き乱れている様子を似せて作ったと言われています。牡丹は春の花なので、春のお彼岸では“ぼたもち”と言い、萩は秋の花なので、秋のお彼岸では“おはぎ”と呼ぶそうです。季節によって呼び方を変えていたそうです。日本では、お彼岸に“おはぎ”を食べる習慣があります。給食でも『お彼岸メニュー』です。今年の彼岸の入りは、明日の9月19日(木)です。給食でも“おはぎ”が出ます。日本のよき文化を感じながら味わってください。残さず食べましょう。

『なす・しめじ・まいたけ・しいたけ・ねぎ・チンゲン菜』は、県内産・安中市内産の食材です。