

12月22日（水）

「今日の給食」

今日の給食は

ひじきごはん

鮭のゆず風味焼き

かぼちゃのいところ煮

田舎汁

牛乳 です。



今日は冬至です。「冬至にはゆず湯に入って

かぼちゃを食べると風邪をひかない」という、昔からの風習にちなんだ献立です。かぼちゃのいところ煮は、小豆とかぼちゃを使った煮物です。料理名の由来は諸説ありますが、材料を固いものから順に入れて煮るのでおいおい（甥）、めいめい（姪）に入れるという語呂合わせ、小豆とかぼちゃはでんぷん質で似ているから、ともいわれています。