

ビジュアル献立

3 月 18 日 (水曜日) ようび

しょうきぐ 使用器具

- | | | |
|----------------|--------------|------|
| ● 赤飯 (手作りごま塩) | しゃもじ
スプーン | ふかざら |
| ● 魚 (鯖) の文化干し | トング | あさざら |
| ● 切りほしだいこんの煮物 | トング | あさざら |
| ● 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁 | おたま | しるわん |

ひとくちメモ

『赤飯』は、もち米にあずきやささげを混ぜて蒸したご飯です。あずきなどの汁で赤くなるので、『赤飯』といいます。『赤飯』は、お祝いの食事には欠かすことができない料理です。今日の『赤飯』は、少し早いですが、6年生の卒業と、1～5年生の皆さんの進級をお祝いしたものです。

はいぜんず めやすりょう 配膳図・目安量

