

9月24日(水)給食通信

3-6年生



- ・かきたまうどん
- ・はいはいサラダ
- ・きなこおはぎ
- ・牛乳



みなさんは、米の種類は2つあることを知っていますか？ひとつは、みなさんが毎日食べているご飯になる米で「うるち米」といいます。もうひとつは、もちを作るときに使う「もち米」です。「きなこおはぎ」は、この二種類の米を使っているので、いつものご飯よりモチモチしています。おはぎはお彼岸のときに食べられます。お彼岸は23日の秋分の日から前後三日で、20日から26日までの一週間です。秋分の日は、昼と夜の長さがほぼ同じになる日です。おはぎの形が、この時期にさく「萩（はぎ）」という花に似ていたことが、「おはぎ」という料理名の由来です。