

6月29日(月)給食通信



- ・セサミパン
- ・白身魚のチーズ焼き
- ・コーン入りキャベツサラダ
- ・根菜のカレースープ
- ・牛乳

今日のカレースープには、れんこんが入っています。れんこんは穴があいていますね。れんこんは水の中で育つので、この穴を通して空気を取りこんでいます。たくさんの穴があいているのは、1つの穴がふさがってしまっても、ほかの穴を使って空気を送れるようにするためだそうです。れんこんの穴は「先がよく見通せる」ということで縁起がよく、お正月のお節料理やお祝いの際の料理にもよく使われる食材です。