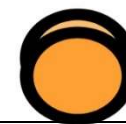



開校記念日をお祝いする食事（お祝いの食事）

牛島小学校、開校47年をお祝いする献立です。お祝いにちなんだ献立を取り入れました。【赤米ごはん】は、日本では昔から、お祝いの時には赤いものを食べるという習慣がありました。赤いものは、悪いことを追い払うと言われているためです。【赤米ごはん】は、縁起（えんぎ）のよいごはんです。今日の「赤米」は、春日部市豊野地区で作られた「赤米」を使って作りました。【えびの天ぷら】は、縁起（えんぎ）の良い食べ物として知られている「えび」を天ぷらにしました。縁起（えんぎ）が良いと言われる理由は、①つめ えびの長いひげと曲がった腰が長生きの象徴とされている。②つめ えびは脱皮を繰り返して成長する。新しく生まれ変わることをイメージさせてくれる。③つめ えびは色が赤いことで、悪いことを追い払うと言われている。ということからです。【藤うどんのお祝いすまし汁】は、春日部市の名物品の「藤うどん」を使いました。汁の中には、「祝」の文字のある「なると」を使用しています。【紅白ゼリー】は、おめでたい事に使う「紅白」をイメージして、「紅」をアセロラジュース、「白」を牛乳を使って手作りのゼリーを作りました。みんなで、牛島小学校の開校をお祝いしましょう。



令和3年11月15日(月)



材料	4本分量	作り方
【えびの天ぷら】		
えび	中4本	① 小麦粉、卵、水で、てんぷら粉を作る。 ② えびは解凍して、殻と足をとって、背わたを取り除く。腹の部分に数か所切り込みを入れ、節を切る。(こうすることで、丸まらないよになる。) ③ てんぷら粉をつけて、180℃の揚げ油で、約1分半ほど、色良く揚げる。
小麦粉	100g	
卵	1個	
水	150CC	

