



## 開校を祝う献立（開校４９年目）

今日は牛島小学校、開校４９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。春日部市赤沼で先月収穫した赤米を使いました。

「ぶりのゆずこしょう焼き」と「お祝いすまし汁」を献立を組み合わせました。ぶりは、縁起（えんぎ）の良い食べ物として知られています。ぶりは、成長するにしたがって、呼び方が変わる「出世魚」と言われ、縁起が良いとして言われています。呼び方は地方によって異なりますが、関東では「ワカシ・ワカナゴ→イナダ→ワラサ→ブリ」、関西では「ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ」（もしくは「モジャコ→ワカナ→ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ」）と呼ばれています。

みんなで、牛島小学校の開校をお祝いしましょう。

今日もおいしく召し上がってください。



令和５年１１月１５日（火）



## 【赤米ごはん】

春日部市赤沼で育った赤米を使用

玄米の部分が赤い古代米を「赤米」といいます

材料	分量（4人分） g	作り方
精白米	260	① それぞれ洗米し、30分以上浸水しておき、その後ザルにあげて、水気をきる。 ② 一緒に炊飯する。 ③ お米が炊き上がり蒸らしが終わったら、ごはんをはがすように空気を入れながらほぐす。
赤米	20	
白ごま	適量	
赤米の量は、お好みで加減してください。 量を増やすと色が濃くなります。		