

げ し こんだて
夏至献立

6 月 21 日 (月)



たこめし

たこやき

かみないじる
みそあじ

きょうの給食メモ

げ し こんだて 夏至献立・・・

関西地方では、タコは海底で岩に8本の足を張りつけてしっかりとくっついてい
ることから、「稲がタコのように根を張りますように」という願いを込めて、夏至
の日にタコを食べるようになったそうです。

保健給食委員会 田島 直

そこで、今日の給食では、たこと生姜と鰹節で
とただし汁で炊いた「たこ飯」とタコの形をし
た可愛い「たこ焼き」のタコずくし給食にし
ました。

地球の神秘と言っても過言ではない夏至につい
て、記憶に残る給食となってもらえたら嬉しいで
す！



チャーミングな
タコがからりと
揚がりましたよ！

