

7月2日(金)

とうきょう

東京メニュー

はんげしょう

半夏生



ふかがわめし

ちゃんこなべふうしる

きょうの給食メモ

はんげしょう 半夏生...

関西地方では、田植えの労をねぎらって、半夏生の日に半夏生餅を食べる風習があります。もち米の中に小麦粉を入れてついたお餅にきな粉をまぶしたものです。そこで、今日の給食では、マカロニ安倍川を作りました。保育園では、定番のおやつですね。きな粉と黒砂糖・すりごまを混ぜたものをまぶしたので、少し黒くなってしまいましたが、素朴な甘い和菓子を楽しむことができました。

鉄分・カルシウム
食物繊維がたっぷり！

