

MEAL NEWS

H28-5

【9月5日～9月30日の実施献立】

創立130周年記念 秋のお祝い膳

- ・ 海老と秋野菜の天ぷら
- ・ 姫鯛の菊花蒸し
- ・ きのおろし・長芋のゆかり和え・厚焼きたまご
- ・ 赤飯いなり・栗ごはんの俵結び
- ・ すまし汁
- ・ 紅白だんご

栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分相当量
821kcal	25.9g	16.0g	4.6g



10月18日は、学園創立記念日です。そこで、2学期最初の食育は縁起を担いだ食材を使用した秋のお祝い膳でした。祝い事で食べられてきた料理は、古くからめでたいと食べられていたものもありますが、なかには洒落のきいた言葉遊びのものもあります。



鯛 = おめでたい



海老 (海の老人) = 長寿



れんこん (穴の開いている野菜) = 将来の見通しが良い

そして、食育では人生のお祝い行事についてお話ししました。人生には様々な節目があります。家族や身の回りの方がその節目を迎えられた際には、心からお祝いをしたいですね。

人生のお祝い行事 お祝いの意味と仕方 ※地域によって様々

お七夜

赤ちゃんの名前は、誕生後7日目のお七夜に付けるのが習わしです。赤ちゃんの無事な成長を確かめる大切な節目。

お宮参り

神様のご加護のもと、無事に誕生したことを感謝し、これからも健やかに成長するようにと神社にお参りします。男子は生後31日目、女子は生後33日目が一般的。

お食い初め

子供が一生食べ物に困らぬようお願い、歯が生えるほどに成長したことを喜び、初めて食べ物を食べる真似をさせる行事。生後100日ごろ。

初節句

生後初めて迎える節句。女兒は3月3日桃の節句、男児は5月5日端午の節句。

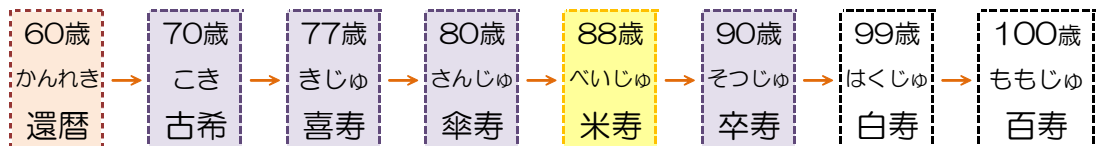
初誕生日

「一升餅」を踏ませたり、背負わせて、健康を祈ります。

七五三

11月15日に、3歳の男女児、5歳の男児、7歳の女兒が晴着を着て、神社にお参りをします。七五三を終えて、晴れて一人前。

年祝い 長寿のお祝い



◆ 次回献立 (10月12日～11月4日実施予定) 予定の詳細は裏面をご覧ください

長崎県の郷土料理

- ・ 皿うどん
- ・ いかしゅうまい
- ・ ひじきとじゃが芋のサラダ
- ・ 呉豆腐



食品群別使用食材

1群	豚肉 匕 ㏍ ㏍ 豆乳 ハハソ 蒲鉾
2群	ひじき
3群	人参 絹さや
4群	キャバツ 胡瓜 玉葱 きくらげ 生姜
5群	じゃが芋 シウマイの皮 片栗粉 ㏍ ㏍粉 黒蜜 砂糖 酒
6群	ごま油 油