

3 月 19 日 の しょくいくメモ

お赤飯のおはなし



お赤飯は、もち米に“ささげ”
という豆をまぜて蒸したご飯です。
ささげの煮汁でもち米を赤くします。

今は、七五三や、入学式や卒業式、成人式、
結婚式などお祝いごとのある日に食べます。



お赤飯の歴史

お赤飯の「赤い色、豆」には、『悪いものを
取り除く力がある』と信じられていたため、
人生の節目などの大切な時にお赤飯を食べるよ
うになりました。

八王子とお赤飯



八王子市元八王子町の近くにある八王
子城で武将を供養するために赤飯を炊く
「あかまんま供養」という風習がありま
す。

今日は、6年生の卒業を祝って
給食室でお赤飯をたきました。
お祝いの心がこめられた料理です。

