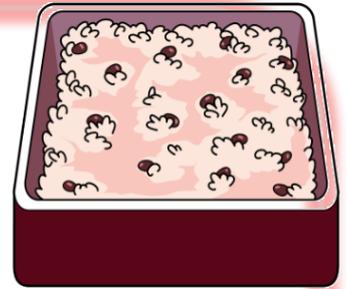


3月17日のしよくいくメモ

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。



卒業式まであと1週間ですね。

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。

