



ランチメール

7がつ ふつか きょうのこんだて

ごはん ししゃものひもの
ひじきのいりに けんちんじる きゅうにゅう

今日の給食のけんちん汁は、中国から
 伝わった料理とも、神奈川県鎌倉市にある
 「建長寺」というお寺で作られていて、「建長汁」と
 呼ばれていたものがなまってけんちん汁に
 なったともいわれています。建長寺は鎌倉
 時代に建てられたお寺なので、当時から
 作られていたけんちん汁は700年以上の
 歴史があります。けんちん汁に入っている
 主な具材は大根、人参、こんにゃく、きのこ
 など色々な具材が入っています。さらに、
 ししゃもは頭が食べると頭がよくなり、
 しっぽから食べると足が速くなるそうです。
 給食を作ってくれた人に感謝をこめていた
 だ、持ちしょう。 5ねん 1くみ きゅうしょくいいん

