

行事食 土用の丑の日



メニュー

梅じゃこご飯、牛乳、鯖の竜田揚げ、豚汁、冷奴

昔から「う」のつく食べ物を食べると夏バテしないと言われていました。土用の丑の日といえば「うなぎ」をイメージしますが、「うなぎ」が定着したのは江戸時代です。あるうなぎ屋が繁盛せずに困っていた時に、平賀源内という人がうなぎ屋の看板に「本日土用丑の日」と貼りだしたのがきっかけで評判になり、今に至っています。

給食では「うなぎ」ではなく、「う」のつく料理、「梅じゃこご飯」にしました。

