

4月25日(木)

ご飯

ししゃもの南蛮漬け

大根サラダ

むらくも汁

牛乳

ししゃも ししゃもという言葉はアイヌの伝説から生まれたそうです。ある冷害の年、親孝行の娘が「病気の父のために何か食べ物を」と神様に祈りました。するとそこに立っていた柳の木から葉が落ち、川面は見る間に柳の葉でしきつめられました。柳の葉はみるみるうちに魚(ししゃも)に変身していき、娘の願いがかない、父親は助かりました。この「柳の葉」という言葉は、アイヌ語で「スス」といい、「魚」を「ハム」といい、「ススハム」がなまって「ししゃも」になりました。(給食のししゃもは、からふとししゃもです。)

生姜	:	高知
長ねぎ	:	千葉
きゅうり	:	埼玉
にんじん	:	長崎
もやし	:	栃木
大根	:	千葉
玉ねぎ	:	佐賀
小松菜	:	埼玉
ししゃも	:	ノース
鶏肉	:	宮崎
たまご	:	青森