

給食速報

2月27日(木)

献立

- ・ 中華おこわ
- ・ 牛乳
- ・ 笹かまぼこのねぎソース
- ・ 卵入り中華スープ



中華おこわのおこわの由来を知っていますか。

おこわは、もち米を蒸したご飯のことであり「こわめし」という言葉が変化しておこわになりました。

こわめしのこわいとは、恐怖（きょうふ）の意味ではなく

昔使われていた堅い（かたい）を意味する言葉です。

もち米は、とても貴重な食材であった為、昔はお正月などでしか、食べることができませんでした。