

4

月

17

日は、

?? 今日は何の日



イースター

です!

イースターとは?

十字架にかけられて亡くなったイエス・キリストが、3日後に復活したことを祝う「復活祭」のこと。日本ではあまり馴染みがありませんが、キリスト教ではクリスマスとともに盛大に祝われます。「イースター」という名前は、ゲルマン神話の春の女神「Eostre (エオストレ)」に由来するといわれています。春分の日の後の、最初の満月の次の日曜日に行われるため、**2022年は4月17日**となります。



イースターの象徴について

イースターの象徴として登場する“タマゴ”と“ウサギ”には、どんな意味があるのでしょうか?

タマゴ

新たな命が宿り殻を割って生まれてくる様子が、**キリストの復活を連想させる**ことからイースターの象徴となりました。タマゴの殻をカラフルにペイントしたものを「**イースターエッグ**」といい、イースターの装飾に使われます。

ウサギ

多産で知られるウサギは“**繁栄の象徴**”といわれ、タマゴと同様にイースター欠かせない存在です。イースターに登場するウサギは「**イースターバニー**」と呼ばれ、イースターエッグを運んでくるといわれています。



実はこんなものとの関係が!!

イースター島

太平洋上のチリ領にある、モアイ像で有名な「イースター島」。1722年の“**イースター**”の日に発見されたため、「イースター島」と名付けられました。

日曜休み

かつてキリスト教では、週の最後である土曜日を休日としていました。しかしキリストが**日曜日に復活**したとされることから、日曜日は礼拝のために**お休み**とするようになりました。

給食用

スコッチエッグ (Fe, Ca)



スコッチエッグとは?

イギリスの伝統料理。ゆで卵をひき肉で包み、パン粉をつけて揚げたものです。イギリスでは定番のピクニックフードでもあります。

商品特徴

ソースをかけて食べられるよう、塩分を控えめにし給食用にアレンジしたスコッチエッグです。食塩相当量を1ヶあたり約0.3gに抑えました。鉄分は1ヶあたり2.25mg、カルシウムは129.5mgと栄養強化しております!

今月のおすすめ商品はコレ!

【商品規格】50g×10ヶ×10入×2合

【アレルギー (28品目)】小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉

【調理法】

〈ポイル〉 冷凍のまま沸騰したお湯の中に袋ごと入れ、再沸騰後15~20分間ポイルしてください。
 〈スチコン〉 あらかじめ蒸し設定で90℃にセットし予熱後、冷凍のまま袋ごと入れ約20分加熱してください。

【原料配合】

ゆで卵 35% (日本)	粒状植物性たん白 2.4% (米国他)
たまねぎ 11.2% (日本)	揚げ油 1.3% (米国他)
豚肉 11% (カナダ)	植物油 1.2% (米国他)
鶏肉 11% (日本)	卵殻カルシウム 0.6% (日本)
パン粉 5.8% (米国他)	酵母エキス 0.4% (メキシコ他)
にんじん 4.5% (日本)	食塩 0.2% (兵庫県)
豚脂 3.9% (日本)	砂糖 0.2% (タイ他)
粒状植物性たん白 3.3% (米国)	こしょう 0.1% (マレーシア他)
鶏卵 2.6% (日本)	ピロリン酸鉄 φ (日本他)
	水 5.3% (静岡県)

イースター献立

キャロットパン・スコッチエッグ
 スプリングサラダ・アルファベットスープ