



ひな祭りのおはなし

3月3日は、ひな祭りです。「桃の節句」や「上巳の節句」とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。ひな祭りに作られる行事食には、「ひしもち」、「ちらし寿司」、「ひなあられ」、「はまぐりの潮汁」などがあります。給食では、3月3日に「あなごちらし寿司」と「ももゼリー」を提供します。お楽しみに！



ちらし寿司

ひな祭りに食べられるようになったのは、最近のことです。おせち料理と同じように、エビやれんこんなど、縁起の良い食べ物が使われます。

ひなあられ



地方によって、味や形が異なります。春夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」の4つの色が付けられているのが特徴です。

ひしもち



厄を払うとされる「よもぎ」入りのもちをひし形にしたのが始まりとされています。春の景色を表す「桃・白・緑」の3色が使われることが多いです。



はまぐりの潮汁

はまぐりは、対になっている貝殻でないと形がぴったり合わないため、「将来、良い相手と出会って幸せになれるように」という願いを込めて使われます。



保護者の皆様

今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。栄養士と調理員一同、栄養バランスを考え、心を込めておいしい給食を目指して作ってきました。引き続き、安心・安全・おいしい給食を提供できるよう努めてまいりますので、よろしく願いいたします。

来年度の給食開始日は4月8日(水)です。※1年生は15日(水)からです。



3月の献立紹介



◆11日(水)：宮城県の料理

油麩は、麩を油で揚げたもので、別名「仙台麩」とも呼ばれます。卵とじの「油麩丼」を作ります。

◆19日(木)：練馬区の学校給食

練馬区の給食といえば…「練馬スパゲッティ」！練馬大根ではなく、青首大根で作ります。

献立および食材の産地は学校HPにて公開しています。ぜひご覧ください。

