

3月給食だより

練馬区立 橋戸小学校

暖かい日差しの中に、野の花を見つけられる季節になりました。
今年度もあとわずかです。4月からはそれぞれ新しい学年に進級ですね。6年生はいよいよ巣立ちのときを迎えます。給食のひとつときも、楽しい思い出のひとつになってくれればと思います。



ひなまつりは、身についた病などを流そうと、草やわらで作った人形で体をなでて病をうつし、海や川に流しおはらいすることに始まったといわれています。

今では、女の子の健康と成長、幸福を祝う行事として知られています。雛人形を飾り、邪気を払うとされる桃の花と、ひし餅などを供えます。



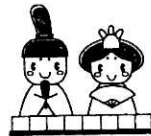
〈ひし餅のひし形は心臓の形をあらわしていて、それぞれ餅の花の色「紅」、雪の色「白」、

若草の色「緑」をあらわしています。〉

ちなみに、関東と関西ではお内裏様とお雛様の位置が違います。

関東⇒向かって左がお内裏様。

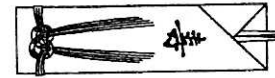
関西⇒向かって左がお雛様。



使用野菜の予定産地	きぬきや・・・愛知	みつば・・・千葉
たまねぎ・・・北海道	にんじん・・・千葉	じゃがいも・・・北海道
キャベツ・・・愛知	ほうれん草・・・埼玉	もやし・・・栃木
ピーマン・・・宮崎	白菜・・・茨城	ごぼう・・・青森
にんにく・・・青森	生姜・・・高知	ねぎ・・・埼玉
えのき・・・長野	たけのこ・・・愛媛	だいこん・・・三浦
こまつな・・・埼玉	きゅうり・・・埼玉	他



正月の祝い膳や結婚式などおめでたい時に「祝いばし」を使います。これは、神事や祝儀など「晴れの白」に使う中太両端の筒口ばしで「柳ばし」といいます。柳は白く清浄で、春先に芽をだすめでたいもの。また、長さも八寸(約24cm)で末広りの縁起物といわれています。



給食レシピしょうかい

「肉団子入り野菜スープ」

やわらかい肉団子が特徴のこのスープ。どのクラスでも完食してくれる人気メニューです☆

4人分

- 豚ひき肉 150g
- 生姜 0.7g
- ねぎ 1/10本 (25g)
- でんぷん(片栗粉) 12g
- 卵 1/2個分 (21g)
- 塩 ひとつまみ
- こしょう 少々

- ①肉団子の生姜、ねぎはみじん切り。
- ②豚肉にAを加えよく混ぜる。
- ③②を煮立ったスープに、お団子を作りながら入れる。
- ④戻したしいたけと食べやすい大きさに切った野菜をスープに入れていく。
- ⑤春雨、絹豆腐、調味料を入れて、沸騰したら完成。

水 600ml

- 豚骨 22g (給食ではガラからだしをとりますが、中華スープのもとなどで対応してください)
- にんじん 1/4本
- 白菜 1/8玉 (170g)
- ねぎ 1/6本
- 絹豆腐 2/3丁 (180g)
- 干しいたけ(乾) 3.5g
- 春雨(乾) 5g
- 塩 小さじ1弱
- こしょう 少々
- しょうゆ 大さじ1弱
- ごま油 香り付け程度



早寝早起き朝ごはん
「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク

