

令和5年 3月 3日（金） 中央学校給食センター

【献立名】 ちらしずし 牛乳 さわらの塩焼き わけぎ和え すまし汁
ひなあられ（幼・小） ひしもち（中）



【ひとロメモ】

ひなまつりの行事食を知ろう

（食文化）

今日、3月3日は「ひなまつり」です。「ひなまつり」は、「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾って、女の子のすこやかな成長を祝うお祭りです。

よもぎもち・桃色もち・白もちをひし形に作って、上から順番に重ねた「ひしもち」や、白酒、あられなどをお供えし、桃の花を飾ってお祝いします。また、ひなまつりには、ちらしずしや貝のお汁などを食べます。

さらに今日の給食には、旬の野菜のわけぎを使った郷土料理「わけぎ和え」を取り入れています。苦手な人も多いですが、食べやすくなるように、マヨネーズを少し加えて工夫してみました。一口でも多く食べて郷土の味を知ってもらいたいです。

みんなで一緒に食べて、ひなまつりをお祝いしましょう。

令和5年 3月 3日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ちらし寿司&錦糸卵 牛乳 さわらの塩焼き
わけぎあえ すまし汁 【幼小】ひなあられ 【中】ひしもち



【ひとロメモ】

ひなまつりの献立について知ろう

(食文化)

今日3月3日は「ひなまつり」です。「ひなまつり」は、「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾って、女の子のすこやかな成長を祝うお祭りです。

よもぎもち・桃色もち・白もちをひし形に作って、上から順番に重ねた「ひしもち」や、白酒、あられなどをお供えし、桃の花を飾ってお祝いをします。

また、ひなまつりには、ちらしずしや貝のお汁などを食べます。昔は、お米が貴重な食べ物だったので、ちらしずしはお祝いの席の料理として作り、みんなで喜びを分かち合っていました。

さらに今日の給食には、旬の野菜のわけぎをつかった郷土料理「わけぎあえ」を取り入れています。みんなでいっしょに食べて、ひな祭りをお祝いしましょう。

令和5年 3月 3日（金） 飯山学校給食センター

【献立名】 あなご入りちらしずし

牛乳 さわらの塩焼き わけぎあえ

すまし汁 （幼・小：ひなあられ、中：ひしもち）

《今日の丸亀産の食材》

わけぎ、葉ねぎ、食べて菜
チンゲン菜



【ひと口メモ】

ひな祭りの行事食について知ろう

（食文化）

今日のめあては「ひな祭りの行事食について知ろう」です。

3月3日は「ひなまつり」です。「ひなまつり」は、「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾って、女の子のすこやかな成長を祝うお祭りです。桃色のもち・緑色のよもぎもち・白もちをひし形に作って、上から順番に重ねた「ひしもち」や、白酒、あられなどをお供えし、桃の花を飾ってお祝いをします。

また、ひなまつりには、ちらしずしや、はまぐりのお汁などを食べます。昔はお米が貴重な食べ物だったので、ちらしずしはお祝いの席での料理として作り、みんなで喜びを分かち合っていました。

さらに今日の給食には、旬の野菜のわけぎを使った郷土料理「わけぎあえ」をハムとマヨネーズを入れてアレンジして取り入れています。

みんなでいっしょに食べて、ひな祭りをお祝いしましょう。