

平成 30 年 3 月 2 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 穴子入りちらしずし 牛乳 さわらの塩焼き  
わけぎあえ 月菜汁 ひなあられ



【ひとロメモ】

## ひなまつりの行事食

(食事と文化)

明日、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、ひな人形をかざって、女の子のすこやかな成長を祝うお祭りです。

よもぎもち・桃色のもち・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、桃の花をかざって、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「わけぎ和え」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。

平成 30 年 3 月 2 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

ちらしずし&錦糸卵 牛乳 さわらの塩焼き わけぎあえ  
月菜汁 ひなあられ



【ひとロメモ】

## 「ひな祭り」について

(食事と文化)

明日3月3日はひな祭りです。ひな祭りでは、女の子の成長と幸せを願って、雛人形をかざり、ももの花など色とりどりのお供え物をし、ごちそうを食べてお祝いします。

お供え物の代表として、「ひしもち」と「ひなあられ」があります。ひなあられはひしもちを細かく砕いて作られていました。今でも関西では、おもちから作りますが、関東ではお米から作ったポン菓子を用いるところが多いようです。また、ひなあられには3つの色があり、赤はももの花、白は雪、緑は新芽をあらわしています。暖かい春を迎える喜びや健康を願っていたのがわかりますね。

平成 29 年 3 月 2 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

ちらしずし 牛乳 さわらの塩焼き  
わけぎあえ 月菜汁 ひなあられ

《今日の丸亀産の食材》  
チンゲンサイ・わけぎ・葉ねぎ



【ひとロメモ】

# 「ひな祭り」と「わけぎ」



明日、3月3日はひなまつりです。ひなまつりとは、女の子の健康と幸せを願って行われたのが始まりです。ひなあられの桃色は桃の花や魔除け、緑色は新芽や健康、白色は残雪や清らかさを意味します。ひなあられを食べることで、自然から力をもらい、悪いことがなく、健康で幸せな1年を過ごせるように、という願いがこめられています。

また、ひなまつりの行事食としてわけぎあえがあります。わけぎが使われる理由は、わけぎの根元が分かれていて、葉がたくさん茂ることから、子孫繁栄の縁起物だったからです。わけぎが苦手な人も食べやすいように、チンゲンサイや白てんぷらもいっしょに、みそであえています。