

令和4年 3月 2日(水) 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」

(食事と文化)

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「わけぎあえ」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、今年は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4年 3月 2日(水) 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)

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、ひな祭りををお祝いしましょう。

令和4年 3月 2日(水) 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) 菱餅

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ わけぎ

チンゲン菜



【ひとロメモ】

ひな祭り

(食事と文化)

今日のめあては「ひな祭りの行事食について知ろう」です。

明日、3月3日は「ひな祭り」です。「ひな祭り」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します。

また、ひな祭りには、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。