

令和8年 3月 3日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 ちらしずし 牛乳 さわらの香味焼き わけぎ和え
すまし汁 ひなあられ



【ひと口メモ】

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8年 3月 3日(火) 第二学校給食センター

(献立名) ちらしずし・きんし卵 牛乳 さわらの香味焼き
わけぎあえ すまし汁 ひなあられ



【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 8年 3月3日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】

ちらしずし 牛乳 さわらの香味焼き
わけぎあえ すまし汁 ひなあられ

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ わけぎ 小松菜 チンゲン菜



【ひとロメモ】

ひな祭りの行事食について知ろう

(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行事です。この日には、桃色・白色・緑色のひし形のもちを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、ひなまつりの日には、ちらしずしやはまぐりのお吸い物を食べます。昔は、お米がとても貴重な食べ物だったため、ちらしずしは特別なお祝いの席で作られ、みんなで喜びを分かちあう料理だったそうです。

今日の給食には、ひなまつりにちなんで、「ちらしずし」や「ひなあられ」が登場しています。さらに、今が旬の野菜のわけぎを使った郷土料理「わけぎあえ」も登場しています。給食では、ハムやマヨネーズを加えて、食べやすくしています。今月の食育資料には、わけぎについて書かれていますので、ぜひ見てください。

みんなで楽しく食べながら、ひなまつりをお祝いしましょう。