

ランチタイム3月

3月3日(水) ひなまつりメニュー

ひなまつりは、別名「上巳の節句」や「桃の節句」と言い、もともとは季節の変わり目に「身のけがれを祓い、無病息災で暮らせるように」と川で身を清めるといふ神事でした。

✿ ちらし寿司

✿ すまし汁

本来は「はまぐり」を入れますが、給食では鯛のダシを効かせ、春らしく桜形かまぼこを入れています。

✿ 焼き印入り厚焼き卵・・・くじらんのイラストつきです

✿ さくらもち

北海道は関西方面の「道明寺」風さくら餅です。

✿ 牛乳



ちらしずし

えびやれんこんなど縁起の良い具や、華やかな彩りが食卓に春を運ぶ。



しろさけ

桃の花びらを漬けたお酒が、悪いものを祓うと言われ、やがて白酒や甘酒に変わった。



はまぐり(お吸い物)

仲の良い夫婦を表し、一生一人の人といられるようにとの願いが込められている。



ひなあられ

緑(春)、赤(夏)、黄(秋)、白(冬)の四季を表し、1年の幸せを祈る。

日本を巡ろう 第12弾 静岡県

3月11日(水)

- ごはん
- 牛乳
- 静岡おでん
- 浜松キャベツ餃子 (2個)
- 静岡お茶プリン



静岡県は、お茶作りに適した気候と高い生産技術により、日本一のお茶どころと言われています。

プリンは静岡のお茶を使っています。

静岡おでんは、濃口醤油を使って煮込み、静岡の郷土食「黒はんぺん」が入っていて全体的に黒っぽい色をしており、食べるときに、イワシなどの削り粉「だし粉」と、青のりをかけるのが特徴です。黒はんぺんは青魚を骨まで丸ごと使っているのでカルシウムがたっぷり取れます。

白菜やニラではなくキャベツと玉ねぎを使った餃子は浜松市の名物です。第12弾の静岡メニューをお楽しみに！

3月9日(月) は卒業おめでとうメニューです。



- 五穀彩り野菜ご飯
- 牛乳
- お祝いしらたま汁
- ぶりカツ
- お祝いいちごゼリー

卒業をお祝いし、紅白のしらたま汁や彩りのあるご飯、門出を祝う時に食べられている出世魚のブリを使った献立になっています。

出世魚といえばブリやスズキが有名ですが、成長とともに姿が変化し、味わいも変わることから、そのように呼ばれています。

ブリは関西ではモジャコ→ワカナ→ツバス→ハマチ→メジロと名前を変え、4~5年を経てブリまで成長するそうです。



3年生の皆さん 卒業おめでとうございます。

9年間食べてきた給食も、残すところあとわずかとなりました。仲間と一緒に過ごした給食時間は楽しい思い出もたくさんできたことでしょう。4月からは新しい環境となりますが、これからも健康に気を付けて、明るく元気に頑張ってくださいね！

