

3月2日(月)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、むびょうそくさいくかわみきよしんじ神事でした。

✿ ちらし寿司 (ちらしすし)

✿ すまし汁 (すましじる)

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 (ぎゅうにゅう)



ちらしずし

えびやれんこんなど縁起の良い貝や、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(お祝いもの)

仲の良い夫婦を表し、一生一人の人といわ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18日(水)

・ごはん ・牛乳 (ぎゅうにゅう)

・静岡おでん

・浜松キャベツ餃子 (2こ)

・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。プリンはお茶プリンです。

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、食べる時に、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ため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！

こんげつのリクエストこんだて

3月5日(木) 蘭北小 5年2組3班

- ・糖蜜パン
- ・ピーフシチュー
- ・フルーツゼリー
- ・牛乳
- ・チキンナゲット (2こ)
- ・ケチャップ

～ 班員からのひとこと ～

皆が好きな食べ物をできるだけ栄養バランスを考えて入れました。おいしく食べてくれるとうれしいです。

3月10日(火) 白蘭小 5年1組11班

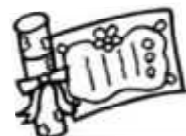
- ・ごはん
- ・おろしハンバーグ
- ・牛乳
- ・ちゃんこ鍋
- ・はちみつレモンゼリー

～ 班員からのひとこと ～

体を作る食材やエネルギーになる食材など全部5個以上栄養がとれるようにしたことと、同じくらいの栄養をとれるようにしたことです。

6年生のみなさんへ

卒業おめでとうございます



小学校の給食も、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たくさんできたことでしょう。4月からは中学生ですね。これからはますます体の成長に多くの栄養が必要になるため、量も少し多くなります。しっかり食べて、健康で充実した学校生活を送ってください。