

給食センターからこんにちは



3月の小学校の献立より…

☆平成28年3月3日(木)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:645kcal たんぱく質:26.0g 脂質:15.4g 塩分:3.5g

～ひな祭り献立紹介～

★主食：ちらしずし

ちらしずしは、昔からお祝いごとに食べられる料理です。

☆主菜：鯖のぴりから焼き

鯖は「魚へんに春」と書く、春の訪れを感じさせる魚です。

★副菜：おひたし

☆汁物：桜のすまし汁

桜の形をしたかまぼこが浮かぶ、色鮮やかなおすましです。

★デザート：桜もち

☆飲み物：牛乳



ひなまつり

3月3日は、「ひな祭り」です。
今は女の子のお祭りとされていますが、昔は「上巳の節句」といって、体調を崩しやすい季節の節目に、厄払いをしてみんなの健康をいのる行事でした。
給食では、「ひな祭り給食」が登場しました♪



わー、きれい～

