

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27年3月3日(火)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:627kcal たんぱく質:24.6g 脂質:20.5g 塩分:3.3g

～ひな祭り献立紹介～

★主食：ちらしずし（手巻きのり）

お祝いごとに食べられる料理です。今回は、手巻のりで巻いて食べました。

☆主菜：厚焼き玉子

★副菜：ポパイサラダ

☆汁物：鶏ごぼう汁

★デザート：ひなあられ

もともとひしもちを細かく砕いて作られ、色もひしもちと同じ3色でした。赤は桃の色で魔除け、白は雪で清らかさ、緑は大地を表し、健康を願うと言われています。また3色で春の訪れを表すとも言われています。

☆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～、きれい～

