

～ひなまつり 献立のおはなし～

ひなまつりにはどんな意味があるの？

ひなまつりは桃の花が咲く時期なので、「桃の節句」ともよばれるよ。もともとは災いを人形とともに川へ流す「流しびな」から始まり、やがて女の子の健やかな成長を祝う行事として広がったよ。

ひなまつり献立

- ちらしずし(錦糸たまご)
- 花型ハンバーグの和風あんかけ
- すまし汁
- ひなあられ 牛乳



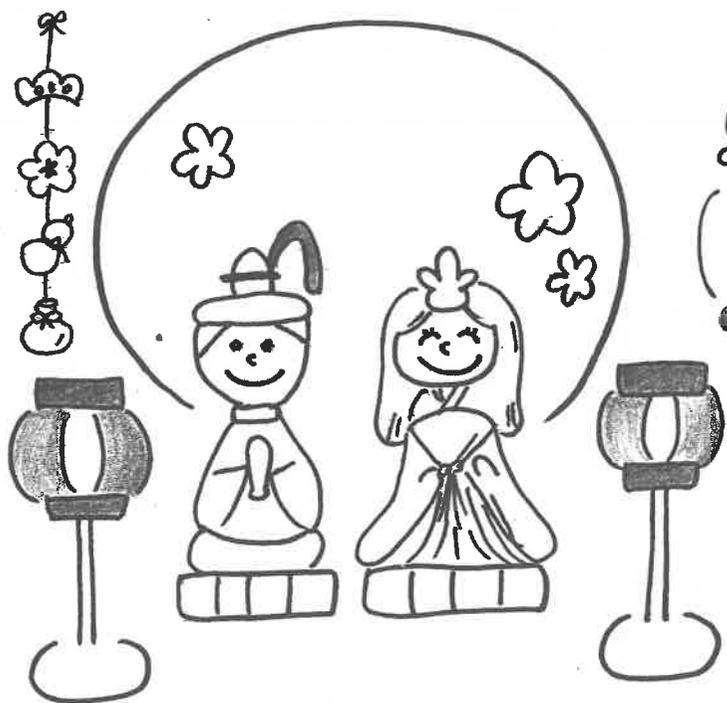
ちらし寿司は、いろいろな食材を入れて華やかなので、お祝いにふさわしいとされているよ。今日は、穴があいていることから「将来の見通しがきくように」という願いをこめて、れんこんも入っているよ!! 黄色い綿糸たまごをのせて、春を感じながら食べてね～

花の形をしたハンバーグには、体をじょうぶにするたんぱく質の多いとりにく・豚肉と、春野菜のつたまねぎが入っているよ。

味わって食べてね♡ 給食センターより

子どもの健康を願って食べるひなあられの色には、桃色(魔よけ)・緑(健康)・白(清らかな心)といった意味があるよ。3色さがしてみよう!!

♪ 明かりをつけましょ
ぼんぼりに～♪



ひなまつり献立について、分かったかな? 感想を書いてね。

(第1) 令和8年3月28日(月) () 小学校() 年() 組
(第2) 令和8年3月30日(火)

卒業お祝い献立

6年生のみなさん、卒業おめでとうございます!!

6年間過ごした小学校もいよいよ卒業ですね。今日はみなさんへお祝いの気持ちをこめて、卒業献立を用意したよ。小学校での楽しかった思い出をふり振り返りながら食べてね。在校生のみなさんも一緒に6年生へ

お祝いの気持ちをこめて食べてくださいね。中学校でもおいしい給食がたくさんあるよ! 楽しみにしていてね。

赤飯

お米やもち米と一緒に小豆を入れて作る赤飯は、お祝いの時に食べる昔から日本に伝わる伝統食だよ。

赤だし

みその中でも、濃い色をした赤みそを使った汁物だよ。給食センターで丁寧に作った出汁に、コクのある赤みそを入れて作っているよ。

いちごゼリー

いちごの果汁を使ったゼリーだよ。春が旬のいちごには、ビタミンCの他に、虫歯を予防するキシトールがたくさん含まれているよ。

菜の花とツナの和えもの

菜の花は春に旬をおかえる野菜だよ。風邪を予防する働きのあるビタミンCがたくさん含まれているよ。少し苦みのある菜の花を、今日は食べやすくツナと一緒に和えものにしたよ。春を感じながら食べてね。

日本では昔から赤い色には「悪いものを追い払う力がある」と言われているよ。

給食センターより

今日の献立

- 赤飯
- 鶏の竜田揚げ
- 菜の花とツナの和えもの
- 赤だし
- いちごゼリー
- ごま塩
- 牛乳



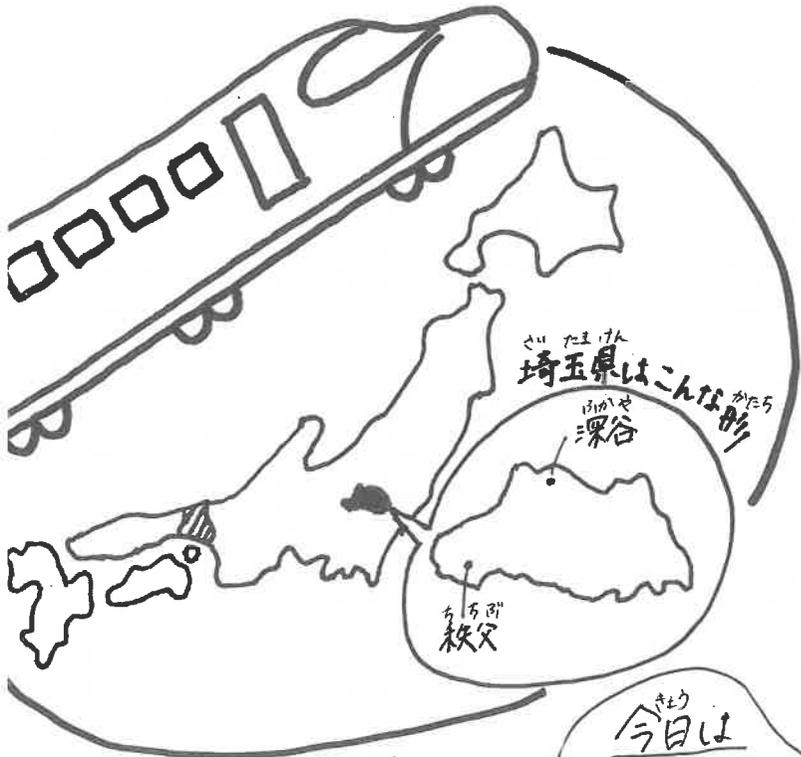
卒業お祝い献立について分かったかな? 感想を書いてね。

(第1) 令和8年3月12日(木) () 小学校 () 年 () 組
 (第2) 令和8年3月13日(金) () 小学校 () 年 () 組

食育の日南犬立について

～めがせ全国制覇!! 47都道府県味の旅!!～

3月
埼玉県



埼玉県は東京都の隣りにあって、海に面していない内陸県だよ。

全国的にも一年を通じて快晴の日が多く、風水害が少ないことから、農業に適した気候なんだ。都心へのアクセスが良く、川や山など、自然が多いことも魅力だよ。



ねぎねた

ねぎは埼玉県の特産物のひとつだよ。中でも「深谷ねぎ」はとても有名だよ。「ねぎねた」は、埼玉県では家庭だけでなく、お祝いの席でも出される料理だよ。ねぎには、疲労回復に役立つ「アリシン」が多く含まれているんだ。

おっきりこみ

埼玉県北部に伝わる郷土料理だよ。幅広の麦と野菜を煮こんで、しょうゆ味に仕上げると、麺を包丁で「切っては入れ、切っては入れ」と煮こんだことから、「おっきりこみ」と呼ばれるようになったよ。

給食センターより

今日はクリゴシよんだよ!!

黄金めし

秩父地方に伝わる黄金めしは、あわ、ひえ、きび、くりが入ったごしよのことだよ。旅の途中、秩父に立ち寄った殿様がそれを見て、「黄金色に輝くごしよ」と言ったことから、この名刺がついたんだよ。