

# 3月 主な行事食

## 行事食～ひなまつり～



- ちらし寿司
- あんかけ五目玉子焼き
- 牛乳
- ツナマヨサラダ
- ひなまつりゼリー
- 花麩入りすまし汁

ひなまつりは女の子の成長や幸せを願う行事で「桃の節句」ともいいます。紙などで作った人形の体をなでて災いをうつし、それを川に流してお祓いをしたのが始まりと言われています。女の子のいる家庭では、ひな人形を飾り、お寿司やはまぐりのお吸い物などを食べてお祝いします。今日の給食は、ちらし寿司と花麩を使ったすまし汁です。華やかなメニューでひなまつりをお祝いしましょう。

## 郷土料理～岐阜県～



- ごはん
- 鶏ちゃん
- 牛乳
- ごまツナサラダ
- すったて汁

岐阜県は、日本のほぼ中央に位置し、7県に囲まれた内陸県で、豊かな自然が特徴です。「鶏ちゃん」は、地域や家庭によって味付けは様々ですが、鶏肉と野菜に特製のたれを絡めて炒めたものです。家庭で飼っていた鶏が卵を産まなくなったあと、貴重なたんぱく源として食べたのが始まりと言われ、特別な日に味わえるごちそうだったそうです。「すったて汁」は、茹でた大豆をすりつぶした「すったて」に、みそやしょうゆを加えた汁物です。お祝い事の席でふるまわれる郷土料理です。

## 伝統食～すいとん～



- わかめごはん
- 鮭の西京みそメンチ
- 牛乳
- うま塩キャベツ
- すいとん

今日の給食は、群馬の伝統食「すいとん」です。群馬県は晴れの日が多く、日照時間が長いいため良質は小麦を栽培するのに適しており、全国でも有数の小麦の産地です。江戸時代以降に石臼が普及すると、小麦文化が栄えるようになりました。すいとんは、お米が貴重だった時代にお米のかわりによく食べられていた料理です。家にある野菜をたっぷり使い、生地をこねて切る手間を省いて農作業の合間に作り食べていたそうです。小麦粉からとろみが出て、体が温まる汁物です。