

3月 主な行事食

行事食「ひなまつり」



- ちらし寿司
- 赤魚の西京焼き
- じゃがいも団子のすまし汁
- 牛乳
- 菜の花のおひたし
- ひなまつりゼリー

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。ひなあられは、ひし餅を屋外でも食べられるように砕いてもっていったことが始まりといわれ、江戸時代からひなまつりには欠かせない食べ物になりました。

郷土料理「香川県」



- ゆでめん
- かきあげ
- しっぽうどん汁
- 牛乳
- ぎんぴら

香川県は四国にある4つの県の1つです。日本で一番面積の小さい県として知られており、気候は雨量が少なく、美しい自然と温暖な気候に恵まれています。香川県の気候や風土はうどん作りに適していて、日頃からよくうどんが食べられています。冬の代表的な郷土料理である「しっぽうどん」は、季節の野菜と油揚げなどをだし汁で煮込み、温めたうどんの上にかけて食べる料理です。

群馬県の伝統食「すいとん」



- ごはん
- サーモンフライのソースか
- すいとん
- 牛乳
- こまつなのごまあえ

群馬県は晴れの日が多く、日照時間が長いいため良質な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。

行事食「お祝い献立」



- さくらごはん
- とりのからあげ
- 浅漬け
- 牛乳
- 氷室豚（ひむろぶた）のどん汁
- お祝いさくらんぼゼリー

卒園・卒業のお祝い献立は給食の人気メニューです。氷室豚は、伊勢崎発の技術で氷温熟成した豚肉です。熟成過程で増える「うまみ成分」が多いのが特徴です。仕入れから配送まで、厳しい衛生基準で管理された安全でおいしい豚肉です。「子どもたちに味わってほしい」という会社のご厚意から今回提供いただき、氷室豚をとん汁にして給食に出しました。