3月　主な行事食

郷土料理『宮城県』

■ごはん　■鮭の玉ねぎソースかけ　■おくずかけ
■牛乳　■わかめのごま酢あえ

今日のメニューは、宮城県の料理「おくずかけ」です。おくずかけは宮城県に古くから伝わる郷土料理のひとつで、数種類の野菜や油揚げ、麩などを煮込み、うーめんと呼ばれる麺を加えてくずでとろみをつけた具沢山の汁です。今はとろみをつけるのにでんぷんを使いますが、昔は山に自生するくずの根からとったくず粉が使われていたので「おくずかけ」と呼ばれていました。また、宮城県には塩釜・石巻・気仙沼の3つの有名な漁港があり、様々な海産物が水揚げされます。その中でも銀鮭やわかめは生産量日本一です。今日の給食では「鮭の玉ねぎソースかけ」と「わかめのごま酢あえ」です。宮城の味を、ぜひ味わってみてください。

行事食『ひな祭り』

■ちらしずし　■鰆の野菜あんかけ　■すまし汁
■牛乳　■菜の花とツナのサラダ

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、紅白のはんぺんが入った「すまし汁」です。また、春が旬の鰆と菜の花も献立に取り入れました。春を感じる華やかなメニューでひなまつりをお祝いしたいと思います。

伝統食『すいとん』

■ごはん　■さばのスタミナ焼き　■すいとん
■牛乳　■ひじきの炒め煮

群馬県は晴れの日が多く、日照時間が長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。