

食育ニュース

3月3日(水)

もも せっく こんだて
「桃の節句」の献立

皿なし

ひなだんゼリー

のいを
のせましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

しお
キャベツの塩もみ

深皿

飯椀

さけ まつり すし
鮭のひな祭り寿司

しらたまじる
あらればんぺん白玉汁

ごせっく
五節句の一つ！ 3月3日「上巳の節句」



今日は「ひな祭り」にちなんだ献立です。

日本の5つの伝統行事「五節句」のうち、3月3日は「上巳の節句」と呼ばれ、別名「桃の節句」ともいいます。

ひな祭りに欠かせない食べ物の1つに「ひしもち」があります。ひしもちは三色に分かれていますが、白は雪の色、緑は若草、ピンクは桃の色を表し、冬が去って春になる喜びを表現しているといわれています。今日は、そのひしもちの色合いをイメージし、三層のゼリーを作りました。

給食室の様子

いちご・豆乳・抹茶を使い、和風に仕上げたゼリーです。



三枚おろしの鮭を丁寧に焼きほぐし、桃の節句らしい色合いのちらし寿司を作りました。