

食育ニュース

3月3日(木)

もも せっく こんだて
「桃の節句」の献立

ぎゅうにゅう
牛乳

皿なし

のいを
のせましょう。

ひなだんゼリー

平皿

飯椀

しらたまじる
あらればんぺん白玉汁

さけ まつり すし
鮭のひな祭り寿司

てん
かぼちゃの天ぷら

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。

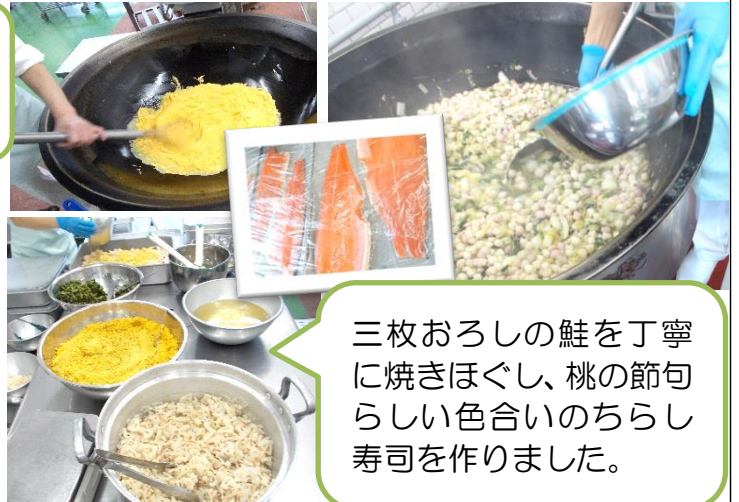
日本の5つの伝統行事「**五節句**」のうち、**3月3日**は「**上巳の節句**」と呼ばれ、別名「**桃の節句**」ともいいます。

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。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・牛乳・抹茶・生クリームを使い、3層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。