

# 3月給食だより

橋本・浮津・成瀬、中公

今年度も残すところ1ヶ月になりましたね。2月は節分でした。いわしを食べて柗鯛を飾り、おにバークに大喜びの子どもたちでした。さくらさんのおやつづくりでバナナマフィンとにんじんパンケーキを作って全クラスで食べました。みんながおいしいと食べてくれて誇らしげなさくらさんでした。

## ひなまつりの行事食の由来

### ちらし寿司

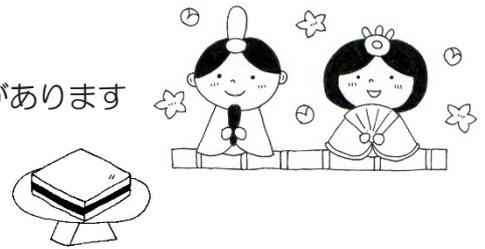
もともと寿司は「寿を司る」というように縁起が良い食べ物とされており、お祝いの席で食べられてきました。ひな祭りも子どもの健やかな成長を願うお祝い事ですので、見た目も華やかな、縁起のいいちらし寿司を食べるようになったといわれています。縁起の良い具材を散らすことで幸せが広がるようにとの願いも込められているといわれています。

### ひしもち・ひなあられ

ひしもちやひなあられの三色（白、緑、桃）にはそれぞれ意味があります

白…清浄 緑…健康 桃…魔除け

雪の下から芽吹く春の景色をあらわしているともいわれます



### ※3月の予定※

各日：さくらさんに聞いた好きな献立（リクエストメニュー）誰が何をリクエストしたかは献立表にあります

2日：ひなまつり行事食（ひなちらし、ぶりの照り焼き、おひたし、すまし汁、ひしもち、いちご）

13日：卒園おめでとう献立（赤飯、鯛の姿焼き、ふき煮、高野豆腐煮、すまし汁）

16日：ぼたもち（お彼岸）

### ※遠足の日の弁当についての注意※

遠足の日はお弁当の持参をお願いします。5日(木)の予定ですが、雨予報で予備日の6日(金)に変更になる場合があります。その場合5日(木)はお弁当はいりません。6日(金)にお弁当の持参をお願いします。その際はお早めにお知らせいたします。

## ののかぜ給食レシピ ポークチャップ

### 材料・分量（家族4人分）

豚肩ロース薄切り 200g  
玉ねぎ 200g  
しめじ 30g  
砂糖 18g（大さじ2）  
塩 0.6g（2つまみ）  
ケチャップ 36g（大さじ2.5）  
しょうゆ 24g（大さじ1.5）

### 〈作り方〉

- ① 豚肉は2×2cmに切り、玉ねぎ、しめじも大きさを合わせて食べやすく切る。
- ② フライパンに豚肉、玉ねぎ、砂糖、塩を入れて炒める。
- ③ 火が通ったらしめじを加え、さらに炒める。
- ④ しめじに火が通ったらケチャップを加えてケチャップの酸味が飛び、コクがでるまでしっかり炒める。
- ⑤ 醤油を入れて味を調べてさっと炒めて完成。