



給食だより

2025年3月号
HAGUMI
共に明日を育み(葉組)ます



早いもので、今年度も残すところあと1か月となりました。あとひと月するとみなさんは、それぞれ進級や卒園を迎えますね。年長さんにとっては、みんなで給食を食べる時間は残りわずかとなります。今月は年長さんの好きなメニューやリクエストを取り入れた献立となっています。残り少ない給食の時間、楽しく過ごして下さいね♪

3月3日は「ひなまつり」です

古代中国で行われていた災厄を払うための行事が日本に伝わり、貴族の子女の遊びであったひいな遊びと結びつき、現代のひなまつりの形になったと言われています。お雛さまは女の子に降りかかる災厄を代わりに引き受けてくれる守り神のようなものです。女の子の無病息災と成長を願い、ひなまつりにちなんだご馳走を食べお祝いします。3月3日、ひなまつりのお祝いの食事はいかがですか？

ひなまつりの食べ物



菱餅



ひな人形へのお供え物として飾られます。赤色には魔除けを、白色には子孫繁栄と長寿を、緑色には健康への願いが、それぞれ込められています。

ひなあられ



春夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」の4つの色が付けられているのが特徴で、1年の四季を通じて健康でいられますようにという願いが込められています。

ちらし寿司



実は、ひな祭りの定番料理として定着したのは最近です。長寿を意味する「えび」や、見通しがよいとされる「れんこん」、健康でまめに働けるという意味で「豆」などが使用されます。

はまぐりのお吸い物



はまぐりは、対になっている貝殻ではないと形がぴったり合わないため、「将来、良い相手と出会って幸せになれるように」という願いを込めて使われています。

簡単おかずレシピ

【もやしとカニカマの和え物】



《ざいりょう》

もやし	1袋
にんじん	1/5本
きゅうり	1/2本
かにかまぼこ	3本
しょうゆ	小さじ2弱
砂糖	小さじ2弱



《つくりかた》

1. にんじん・きゅうりを干細切りにする
2. もやしは茹でて水気を絞る
3. カニカマをほぐす
4. 調味料をあわせる
5. 1・2・3の食材を4の調味料で和える

※園では野菜を加熱しています。