

3月1日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
あなご	ペルー
とりにく	宮崎
たまご	茨城
にんじん	千葉
れんこん	茨城
なのはな	千葉
だいこん	神奈川
こまつな	東京
キャベツ	愛知
もやし	栃木
ながねぎ	千葉
ほししいたけ	大分・鹿児島
かんぴょう	栃木
わかめ	岩手

※加工は島根

今日の給食は3月3日(日)の『ひなまつり』にちなみ、一足お先にひなまつりの特別献立になっています

ひなまつりは“桃の節句”や“上巳の節句”とも呼ばれ、ひな人形や桃の花を飾り、女の子の健やかなる健康を祝う日でもあります。

行事食としてはお祝いの日ということで、ちらしずしや蛤のお吸い物(潮汁)、ひなあられ、ひし餅などを食べる風習があります。

今日の給食も季節の菜の花をちらした「菜の花ひなちらし」や花の形のかまぼこ入り「のっぺい汁」、デザート「ももゼリー」など目で見て楽しみ、食べて楽しむ、彩りあざやかなメニューとなっています。

特に「菜の花ひなちらし」は菜の花のほかにも、あなごやれんこん、かんぴょう、炒り卵など具たくさんで栄養も満点の一皿です。

今日は女の子はもちろんですが、男の子も一緒に『ひなまつり』の特別献立を楽しみながら、モリモリと食べてくださいね

今日から3月。今年度もラストスパート。給食も残りわずか14回なので、一回一回の給食をよく味わいながら食べましょう!!