

3月3日はひなまつり



3月3日はひなまつりです。「桃の節句」ともいい、女の子の健やかな成長や幸せを願う行事です。ひなまつりには様々な行事食があります。それぞれの行事食にはどんな意味があるのでしょうか？給食では、3月2日にひな祭りの行事食として、ちらしずしと桜もちが出ます。

1年間の食生活をふり返ろう

今年度も残りわずかとなりました。3月は1年の締めくくりの月です。

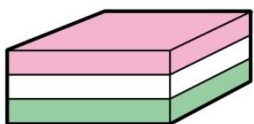
この1年間、並木小の皆さんに食に関する興味や関心を持ってもらえるよう、季節の行事食や旬の食べ物、郷土料理などを意識して給食に取り入れてきました。また、食育だよりでも様々な情報を発信してきました。

「食」についての興味や関心は高まりましたか？1年間の食生活をふり返ってみましょう。



<p>4月からの食育だよりのテーマをふりかえってみよう！</p>	<p>4月 並木小の給食について</p> 	<p>5月 食事のマナー</p> 
<p>6月 歯の健康について</p> 	<p>7月 暑さに負けない食生活</p> 	<p>夏休み</p> 
<p>9月 朝ごはん</p> 	<p>10月 栄養バランスのよい食事</p> 	<p>11月 千葉県の産物</p> 
<p>12月 寒さに負けない食生活</p> 	<p>1月 学校給食週間</p> 	<p>2月 感謝して食べよう</p> 

ひしもち



ひしもちとは、ひな人形にも飾られている3色のひし形のおもちの事です。

ひしもちの緑は緑の大地を、白は雪を、ピンクは桃の花を表現していると言われています。

はまぐりの潮汁



はまぐりの貝殻は対になっている貝殻でなければぴったりと合いません。そのことからはまぐりは、仲の良い夫婦を現わしています。

はまぐりのお吸い物には良い結婚相手と巡り合って、一生仲良く幸せに過ごせるようにとの願いが込められています。

ちらしずし



ちらしずしは見た目が華やかで、えび(長生き)、れんこん(見通しがきく)など縁起のよい具が使われているため、ひなまつりの定番メニューになりました。

たくさんの具が使われていることから食べ物に困らないようにという願いが込められているという説もあります。

桜もち



ピンク色が桃の節句にふさわしいとして、ひしもちの代わりに食べられるようになりました。

関東風は薄く焼いたクレープの様な皮であんを巻いて作り、関西風はもち米を砕いて作った「道明寺粉」を蒸し、あんを包んで作ります。給食では関西風の桜もちを出します。



おめでたい時には、どうして赤飯を食べるの？

小豆やささげの煮汁で赤い色をつけたお赤飯は、お祝いの席でよく食べられています。昔から、赤い色には悪いものを取り除く力があると信じられてきました。魔よけの意味を込めてお祝いの席で食べられるようになりました。

地域によっては、小豆の代わりに甘納豆を使ったり(北海道・東北・山梨県)、さといもを入れたり(福井県)、日本各地で様々な赤飯が作られています。千葉県では、落花生が入った赤飯を作る地域もあります。

