

## ついでち きん 1日(金)は、"ひなまつり給食"です！

3月3日は、「ひなまつり」です。「桃の節句」や「上巳の節句」ともいいます。ひなまつりには、ひな人形や桃の花を飾り、女の子の健やかな成長と幸せを願います。



1日(金)は、ひなまつりにちなんだ「ひなまつり給食」です。この日の給食は、「春のちらしずし、牛乳、お花のすまし汁、わけぎのぬた、ひなあられ」です。

### "わけぎのぬた"



【わけぎ】

"わけぎ"は、主に関西で栽培されています。ネギよりも根の部分が少しふくらんでいるのが特徴です。

"わけぎ"は、種でなく、球根で増えます。そのため、分球が多く、子孫繁栄の縁起物として関西では昔から「ひなまつり」に"わけぎ"を食べる習慣があります。

"ぬた"は"酢みそあえ"のことです。どろりとしたみそが沼田を連想させることから、その名前がつけました。

"わけぎ"はクセが少なく、香りもソフトで、ネギ独特の辛みも少なく甘みがあるので、"ぬた"は、"わけぎ"のうまみをうまくいかした料理です。



### "ひなあられ"と"ひしもち"



【ひなあられ】

ひなあられは、もともとひしもちを細かくくわいて作られ、色もひしもちと同じ3色でした。関東地方では後に甘い米菓子(ポン菓子)に変わっていききました。

ひしもちは、赤、白、緑の3食のおもちを重ねて作られます。赤には邪気をはらう、白には清らかさや長寿、緑には健康と厄除けの願いが込められているといわれています。



【ひしもち】

## にち か 19日(火)は、"卒業おめでとう給食"です！

もち米と小豆やささげなどを蒸した赤飯は、お祝いの席などでよく食べられます。これは、「赤い色には邪気をはらう」という意味があるからです。

19日(火)には、卒業や進学を目前にひかえたみなさんに、給食室からお祝いの気持ちをこめて、もち米と小豆で赤飯を炊きます。

