

★ 給食ブログ ★



2026年 3月 3日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 赤魚の白みそ焼き
- 混ぜたらちらし寿司の具
- すまし汁
- ひなあられ



< 給食ニュース >



今日は、桃の節句の献立です。冬から春にかけて旬の「赤魚」を使った「赤魚の白みそ焼き」、すまし汁には花型のかまぼこ、ちらしずしの炒り卵の黄色、食材から春を感じる組み合わせです。ひなあられは、ひしもちと同じように「白」「緑」「赤(桃)」の三色が入っています。「白」は「雪の大地」、「緑」は「雪解けの後、芽吹く緑」、「赤(桃)」は「桃の花」を表しています。この3つの色のものをいただくことで、元気に成長できますよという願いが込められているそうです。