



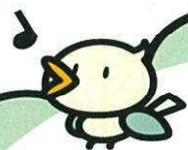
給食だより

～ひなまつりを知ろう～

今年度もあと1カ月となりました。4月に比べて子どもたちには、たくましさや頼もしさが備わってきたように感じる今日このごろです。給食を食べる量も増え、残さず食べてくれるので成長した子どもたちの笑顔を見ると、日々給食を作っている私たちもうれしく思います。

3月には、「桃の節句」があります。きれいなひな人形を飾って、白酒やひしもちなどをお供えし、子どもたちの無病息災を祈る行事ですが、子どもを思う親の気持ちは、今も昔も変わらず深い愛情の絆を感じさせられます。

◆春の山菜がおいしい季節です◆



フキノトウ、ゼンマイ、ワラビ、
タラノメ、ノビル、セリ、ツクシなど。
春の山菜は、おひたしや天ぷらなどにして
食べるとおいしいですよ。



◆“ひなあられ”の歴史◆

ひなあられは、野外で神様を祭るときの、保存食として作られたのが始まりと言われています。春夏秋冬を示す「桃色・緑・黄・白の4色」が元々の色だったようです。



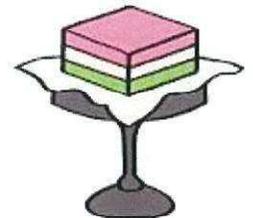
◆“ひしもち”のいわれ◆

色の順は、たいてい下から緑・白・桃色の3色。ひしもちは昔、緑と桃色の部分に薬効成分のある“ヨモギ”と“クチナシの実”が使われていました。桃色のもちは「健康の祝い」、白いもちは「清浄の表し」、緑の草餅は「春先の芽吹き」から「萌える若草」をたとえていると言われています。

◆“ひしもちサンド”を作ってみましょう◆

白い食パンの間に、赤いハムと緑のレタスを挟んだサンドイッチを、「ひしもちの形」に切るだけで、楽しい雰囲気になります。

おうちでも楽しく作ってみませんか。



園では3月3日のひな祭りの日に、給食で鮭ちらしずし、おやつでひなあられを出し、子どもたちとお祝いします。