

# 3月 給食だより

給食の味 給食の味 給食の味 給食の味 給食の味 給食の味



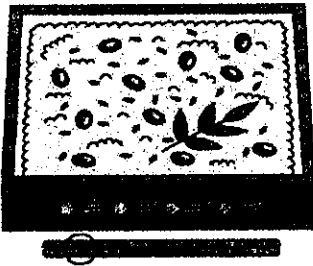
## 卒業生の皆さんへ

木の芽や花のつぼみもふくらみ、春が深まるのを感じます。いよいよ今年度最後の月となりました。

卒業と進学を目前にひかえた皆さんは、寂しさと新しい生活への期待をふくらませていることと思います。成長するにつれ、自分自身で食べるものを選んだり、料理を作ったりする機会が増えてきます。健康な心と体は食事の積み重ねによって作られます。今まで学んだことや給食を参考に、食べることを大切にしてほしいと願っています。



## なぜ、お祝いのときに「お赤飯」を食べるの!?



日本では、赤ちゃんのお食い初めをはじめ、七五三や入学・進級・卒業、成人式、結婚式など、お祝い事のときに「お赤飯」を食べる風習があります。お赤飯は、もち米に小豆やささを混ぜて蒸したり炊いたりしたもので、中国から伝わった「赤米」がルーツとされています。赤い色が悪いものを追い払うと信じられていたことから、人生の節目となるお祝い事のときに食べられるようになりました。給食でも、卒業のお祝い献立として、赤飯を給食室で炊きます。残さず食べて卒業生の門出をお祝いしましょう。

給食の味 給食の味 給食の味 給食の味 給食の味 給食の味

## ひな祭り



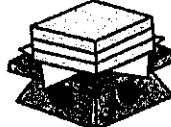
ひな祭りは、女の子の成長と幸せを願う行事で、五節句（五節供）の一つ「上巳の節句」が起源です。季節の花にちなんで「桃の節句」ともいいます。桃の花やひな人形を飾り、さまざまな願いを込めた料理やお菓子を食べて厄を払います。給食ではひなあられが登場します。



ちらしずし



ハマグリのお汁



ひしもち



白酒



ひなあられ

## ねん かん 1年間、ありがとうございました

コロナ禍ということで「前向き」「黙食」での給食時間でしたが、ルールをきちんと守り、給食を残さずよく食べていましたね。きっと、この1年で心も体も大きく成長したことでしょう。

保護者の皆さま、今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしくお願い致します。

