

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 6年 3月 4日 NO.177

今日の給食はひな祭りメニューです。3月3日はひな祭りです。ひな祭りとは女の子の健やかな成長と健康を願う行事で、5^{せつく}節句の1つである「上巳^{じょうし}の節句」または季節の花にちなんで「桃の節句」ともいいます。

ひな祭りと言えばひな人形がありますね。ひな人形と白酒^{しろざけ}やひなあられ、ひしもちなどをお供えする風習があります。

今日の給食ではちらし寿司とお麴で作ったあられを作りました。五中のみなさんの健やかな成長、健康を願いながら作りましたので残さず食べましょう♪



手作りのあられ、
あら、じベルが違うね
うれひ～な

《今日の献立～ひな祭りメニュー～》

ちらし寿司

手巻きのみ

あられはんぺんのすまし汁

二色あられ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 昆布 たまご 油揚げ 凍り豆腐 のり あられはんぺん わかめ かつお節 青のり	米 砂糖 油 あられ麴	れんこん にんじん たけのこ水煮 干し椎茸 かんぴょう 菜の花 千寿葱 えのきたけ 小松菜