

3月に入り、まだまだ冷え込む日もありますが、少しずつ暖かくなってきました。春の訪れは、もうまもなくです。

今年度も最後まで安全、安心でおいしい給食の提供を心がけてまいります。一年間、ありがとうございました。

ひなまつりと行事食



ひなまつりは、平安時代に始まった行事です。ひな人形を飾ることで女の子の災いを人形に受けてもらい、子どもの健やかな成長を願いお祝いする日です。ひし餅やあられには、「魔除け」の桃色、「健康」の緑、「清浄」の白色の三色が使われています。

給食では、3月1日にひな祭り献立が登場します。献立は、栗ちらしずし、な花しんじょのすまし汁、ももゼリーです。な花しんじょのすまし汁は、魚のすり身に小口切りにしたな花を混ぜた、調理士さん手作りのしんじょが入った汁物です。福岡県産ブランドのな花「博多な花おいしい菜」を使用しています。

なぜ、お祝いのときに「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「赤飯」を食べる風習があります。赤飯は、もち米に、小豆やささげ（小豆に似た豆）を混ぜて蒸したり炊いたりしたものです。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時に食べられるようになりました。

新献立紹介

3月7日に登場する「春キャベツのチャウダー」は新献立です。春キャベツは、3月～5月ごろにかけてスーパーでも頻繁に見かけます。別名「新キャベツ」ともいいます。葉の巻きがゆるく、やわらかくて甘みがあるのが特徴です。ビタミンCやビタミンK、カルシウム、食物繊維の他、うまみ成分のグルタミン酸を含み、生でも加熱しても食べやすい便利な野菜です。

