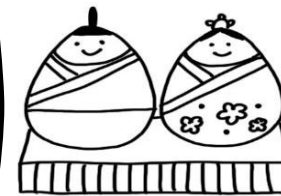


# 3月 きゅうしよくだよい



1年も終わりに近づき、

まだまだ寒い日が続きそうですが、今年度も残すところあと1か月。1か月後には子どもたちは卒園・進級します。子どもたちは1年間の様々な行事や活動を通して体も心も大きくなり、たくさんの思い出を作ることができたと思います。給食を食べる量も増え、残さずに食べてくれることも多くなったので、1年間でこんなに成長したんだなあ、と本当にうれしく思います。



**\*お家でも一緒にお料理を\***

できるだけお家でも一緒に料理をしてみてください。家事や調理に興味を持った子どもは苦手な食べ物にも関心をもって、食べる機会や食べる量が増える傾向にあると言われているそうです。また親子間の交流にも役立つので、ぜひぜひ一緒にご飯を作ってみてください。



3月3日はひな祭りです

ひな祭りの食べ物について紹介します



## ひしもち

緑・白・桃の餅を三段に重ねてひし形に切ったものです。ひな祭りに供えるようになったのは江戸時代後期からと言われています。緑は“春先の芽吹き、もえる若草”白は“清浄の表し、純白の雪”桃は“健康の祝い”を表しています。



## はまぐり

桃の節句にははまぐりのお吸い物を飲んでお祝いします。2枚の貝殻がぴったり合い他の貝殻とは絶対に合わず合うのはひと組だけしかないことから、将来良い人と巡り合えますようにとの幸せを祈って飲まれます。



## 白酒(しろざけ)

もち米のこしを酒に混ぜて発酵させて造ります。桃の花は白いものが高いので、白酒を配して赤と白にして供えたという説があります。長寿を祈る意味もあります。

## ひなあられ

野外で神様をおまつりす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”を表す桃・緑・黄・白の4色が元々の色だったようです。

