



2025年
(令和7年)
3月

あさばん ひ こ 朝晩の冷え込みがだんだんとやわらぎ、ひ ざ あたた はる おとず かん 日差しの温かさに春の訪れを感じます。

いよいよ、今年度最後の月になりました。同じクラスの友だちと一緒に過ごすことができるのもあと少しですね。

ねんせい しょうがっこうさいご きゅうしよく かい たの きゅうしよくじかん 6年生のみなさんの小学校最後の給食は、あと11回です。楽しんで給食時間をすごしてください。



3月3日はひなまつり

ひなまつりは、女の子の健康と幸せを願ってお祝いをする日です。3月3日は桃の花の咲く季節なので、「桃の節句」とも呼ばれています。桃の花やひな人形を飾ったり、由来のある食べ物食べて幸せに育つことを願います。

ひなあられ

もともとはひしもちをくわいてつくってしました。関東では、ピンク・黄・緑・白色のひなあられで、砂糖で味付けし、関西では、しょうゆや塩味のひなあられが定番になっています。



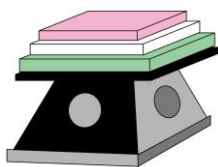
ちらし寿司

「寿を司る」と書くお寿司は、お祝いの時に食べられています。その中でもちらし寿司は、華やかな見た目と具がたくさんあるので、ひなまつりに出てくる料理として親しまれています。



ひしもち

緑色は木の芽、白色は雪、桃色は生命を表しています。雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲いて、生命力あふれる春が訪れた様子表現しています。



はまぐりのお吸い物

はまぐりは、2枚の貝がぴったりと合い、ほかの貝殻とは決して合わないことから、「夫婦円満」の象徴とされています。



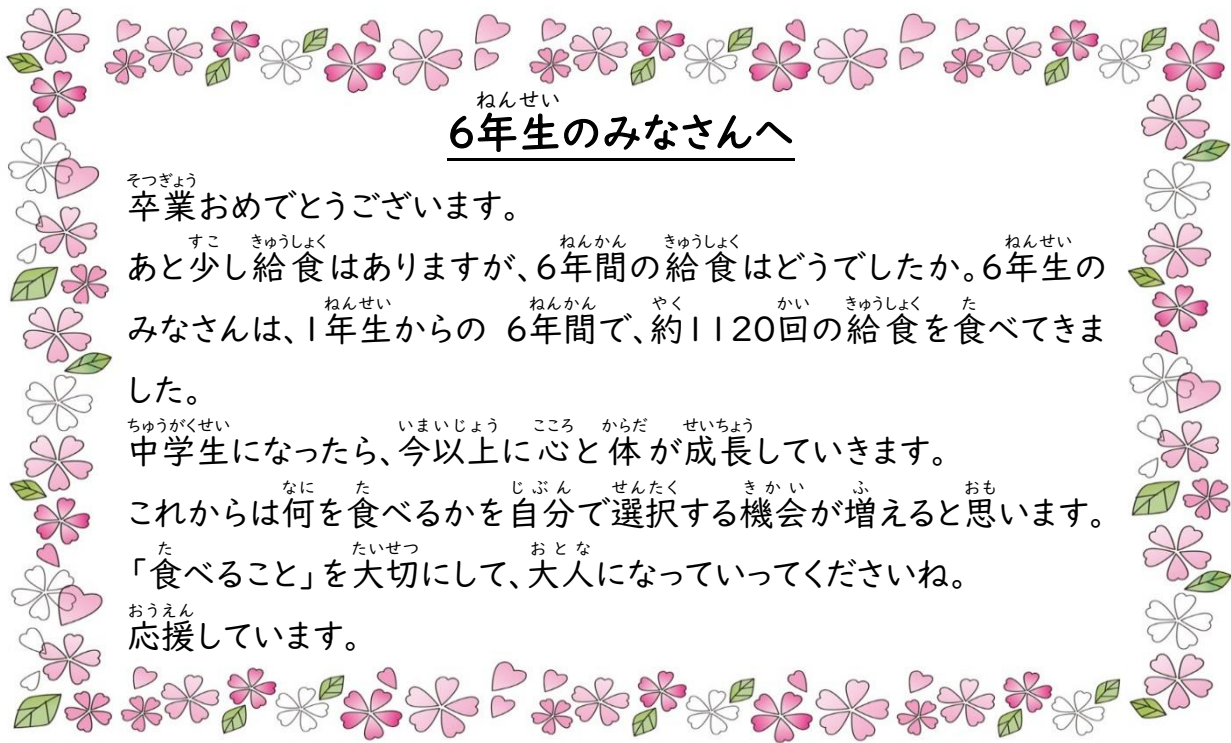
のりの佃煮 つくだに ~給食の献立より~ きゅうしょく こんだて

材料 (5人分) ざいりょう にんぶん

焼きのり <small>や</small>	全形で2枚半 <small>ぜんけい まいはん</small>
(味付きでないもの) <small>あじつ</small>	
こいくちしょうゆ	小さじ1と1/2 <small>こ</small>
みりん	小さじ2 <small>こ</small>
酒 <small>さけ</small>	小さじ1 <small>こ</small>
さとう	小さじ1 <small>こ</small>
水 <small>みず</small>	50ml

- 《作り方》** つく かた
- ① 焼きのりを手で小さく千切っておく。(ばらのりはそのままよい) や て ちい ちぎ
 - ② 温める前のフライパンに全ての材料を入れてしっかりなじませる。 あたた まえ すべ ざいりょう い
 - ③ 弱火で全体を混ぜながら、水分がある程度と飛ぶまで加熱する。 よわび ぜんたい ま すいぶん ていど と かねつ

人気のある献立のひとつ、『のりのつくだに』です。
湿気たのりをアレンジするのもおすすめです。



6年生のみなさんへ ねんせい

卒業おめでとうございます。
あと少し給食はありますが、6年間の給食はどうでしたか。6年生のみなさんは、1年生からの6年間で、約1120回の給食を食べてきました。
中学生になったら、今以上に心と体が成長していきます。
これからは何を食べるかを自分で選択する機会が増えると思います。
「食べること」を大切にして、大人になっていってくださいね。
応援しています。

エプロンのチェックをしておこう

新学期の給食が始まるまでに、ぼうしやエプロンのそでのゴムの伸びやボタンのほつれなど一度確認をしておきましょう。伸びていたら修繕して、新学期に向けて準備しておいてくださいね。



今年度もありがとうございました。
4月からもたくさん給食を食べて元気に学校へ登校してくださいね。
新年度の給食は、2~6年生4/10(木)です。(新1年生は4/15(火)です。)
お楽しみに!

