

# 給食より

令和3年・3月  
栃木第四小給食共同調理場

日に日に春の訪れが感じられるようになりました。早いもので学年最後の月です。今年度は、新しい生活様式での給食時間となり、会話をしながらの食事はできませんでしたがその分、食べることに集中することができたのではないのでしょうか。1年間の給食をふり返ってみましょう。

## 楽しく給食できたかな？

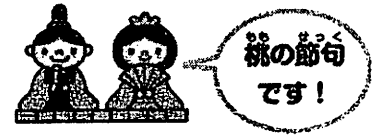
1年間の給食をふり返ってきましょう!!

雑巾と後片付け OK  
 はしの持ち方 箸の並べ方 OK  
 よくかむ OK  
 箸の持ち方 OK  
 箸のマナー OK  
 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつ OK  
 残さず食べる OK  
 みんなもOKだったかな？

### ◎3月の献立紹介◎

- ☆3月2日【とちぎ江戸料理】  
菅から地元で作られていた料理 モロの甘酢あんかけ 鶏のこくしょう汁
- ☆3月3日【ひなまつり】  
セルフ五自ごはん すまし汁 ひなあられ
- ☆3月5日【新・メニュー】  
地元岩下食品の薪・生薑と豚肉を炒めて作る 岩下の薪・しょうが焼き
- ☆3月10日【卒業祝い献立（中学校）】・3月17日【卒業祝い献立（小学校）】  
お祝い華にかかせない食卓『赤飯』。赤い色には、病や災いはらう力があると考えられていたことから、お祝いの席で赤飯が食べられるようになったそうです。

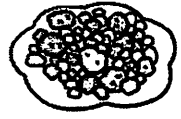
## ひな祭り 食べ納豆ちしき



**ひしち**  
赤、白、緑の3色のおもちを重ねて作られます。赤には魔除け、白には清らかさや長寿、緑には健康と厄除けの願いが込められているといわれます。

### ひなあられ

もともとはしもちを細かく砕いて作られ、色もひしもちと同じ3色でした。関東地方では後に甘い米菓子(ボン菓子)に変わっていきました。



はまぐりの2枚の貝がらは同じ貝岡土としかびつたり合いません。そこから「よい相手と出会い、幸せに暮らせますように」という願いが込められています。