

「ひなまつり給食」



3月5日に、少し遅く「ひなまつり給食」を実施しました。
ひなまつりにちなんだ食材を加えた献立にしました！

【菜花のツナ和え】

春の旬の食材、「菜花」を使用し、味付けに「からし」をかき混ぜた和え物です。



【牛乳】

一関地域で飼育された牛の牛乳です。

【花咲くハンバーグ和風あんかけ】

暖かい日もあり、春が近づいてきていることを感じさせられます。給食でも春を感じてもらえるよう花型のハンバーグにしました。

【ひなあられ】

昔、ひな人形に春の景色を見せてあげるため、女の子たちがひな人形を持って野山に出かける「ひなの国見せ」という風習があり、お弁当と一緒にひなあられを持っていったことが始まりだそうです。

【ごはん】

一関産の「ひとめぼれ」です。

【豆腐とあさりのすまし汁】

はまぐりの貝殻が対のもの以外とは決して合わないことから、はまぐりは夫婦和合の象徴とされ、女の子の祝いのご馳走に使われました。

今回給食センターでは、はまぐりが使えなかったため、あさりを使って、お吸物を作りました。桜の花人参も入れました。

3月5日（月）実施