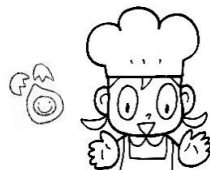




給食だより

令和3年2月26日
 墨田区立第三吾孺小学校
 校長 川中子 登志雄
 栄養士 木村 佳子



先月の献立から

セサミゼノワーズパン

2月8日のメニューです。ゼノワーズとはスポンジケーキのことです。スポンジケーキの生地であるバター・卵・さとうをパンに塗って焼く料理です。すりごまを加え、風味よく仕上げました。

☆分量(中学年4人分)

材料	分量
丸型パン(1個50g程度)	4個
バター	16g(大さじ1.5程度)
卵	16g(1/3個程度)
三温糖または砂糖	16g(大さじ2弱)
白すりごま	16g(大さじ2弱)
小麦粉	10g(大さじ1程度)
ラム酒	4g(小さじ1弱)

- ①バターを溶かし、ラム酒までの材料を混ぜ合わせる。
- ②パンの表面に①を塗り170℃のオーブンで8分程度焼く。

朝晩の冷え込みが、だんだんとやわらぎ、日差しの温かさに春の訪れを感じます。3月で、令和2年度最後の給食です。6年生は中学校へ進学し、1年生から5年生は、進級の時期を迎えます。今の学年での給食を振り返りながら、今月も給食をおいしく楽しく食べて、健康な体をつくってほしいと思います。








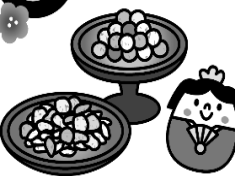

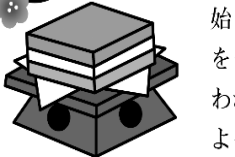
3月3日は桃の節句です



桃の節句は、中国から伝わった上巳(じょうし)の行事と日本のひいな遊びが合わさったものといわれています。災いなどをはらうために、人形を海や川に流したり、はまぐりのうしお汁やひしもちなどを食べたりします。古代の中国では、桃は邪気をはらう神聖な木といわれており、桃の花を浮かべる桃花酒も飲まれていたそうです。

3月 行事食の紹介

- ①3月3日  みんなの成長をお祝いし、ちらし寿司と桃のゼリーを作ります。
- ②3月10日  墨田区は、昭和20年3月10日の東京大空襲により、多数の犠牲者を出し、一面焼け野原になった歴史があります。当時、食料不足でごはんは大根を入れて量を増やしたり、芋を食べたりして空腹をしのいだそうです。当時の食事を再現し、平和や食べ物大切さを考えてほしいと思います。
- ③3月19日  春のお彼岸の行事食である、ぼたもちを給食室で手作りします。ぼたんの咲く季節はぼたもち、萩の花の咲く秋にはおはぎと呼びます。
- ④3月23日  6年生の卒業と2年生から5年生の進級をお祝いし、赤飯を炊きます。

<p>ちらしずし</p>  <p>ひな祭りに食べられるようになったのは、最近のことです。おせち料理と同じように、エビやれんこんなど、縁起の良い食べ物が使われます。</p>	<p>ひなあられ</p>  <p>関東地方では米粒形のポン菓子、関西地方では丸形のあられと、味や形が異なります。春夏秋冬を表す「桃・緑・黄・白」の4つの色が付けられているのが特徴です。</p>
<p>はまぐりのお吸い物</p>  <p>はまぐりは、対になっている貝殻でないと形がぴたり合わないため、「将来、良い相手と出会って幸せになれますように」という願いを込めて使われます。</p>	<p>ひしもち</p>  <p>厄を払うとされる「よもぎ」入りの草もちをひし形にしたのが始まりとされています。春の景色を表す「桃・白・緑」の3色が使われることが多いですが、地域によって色や形はさまざまです。</p>



※特別な事情で連続5日以上欠席し給食を停止する場合は、5日前までに担任へご連絡ください。
 ※給食の食材や献立は、変更する場合がありますので、ご了承ください。
 ※給食準備中も、全員マスク着用です。引き続き、登校時のマスク着用をお願いいたします。

