

3月 給食だより

ぐんまけんりつわたらせとくべつしえんがっこう
群馬県立渡良瀬特別支援学校
きゅうしよくしつ
給食室
れいわ ねん がつ ほんごう
令和8年3月発行

〇給食の前は感染症対策として手をしっかり洗いましょう。



- ①手に水をかけて石けんをつける。 ②よく洗う。 ③石けんを洗い流す。④ハンカチで拭く。

〇3月3日は、ひな祭りです。

ひな祭りは、女の子の健やかな成長を願ってお祝いをする日です。

給食では、ちらし寿司やひなあられが出来ます。ひなあられには、ピンク、白、緑があり色にはそれぞれ意味があります。(いろいろな説があります。)

ピンクは生命、白は雪の大地、緑は木々の芽吹きです。



〇給食の紹介

3月5日は中学 部3年生の卒業お祝いメニューです。なめしやゼリーなど春らしいメニューでお祝いをしたいと思います。

3月11日は、栃木県の料理として「かんぴょうのすまし汁」を提供します。栃木県はかんぴょうの生産量が日本一です。

かんぴょうは、ゆうがおの未熟な果実をひも状にむいて乾燥させたものです。また、栃木県では、いちごの生産量も多いです。今回はゼリーで味わってみたいと思います。

3月12日は、群馬県の料理として「花いんげんの甘煮」を提供します。「花いんげん」は嬭恋村、中之条 町、長野原町かたしな 村の特産品です。給食室では、豆を朝から煮て提供しようと思います。楽しみにしてください。

3月13日は、小学部6年生の卒業お祝いメニューです。自分でフルーツクリームをパンに挟み、フルーツサンドにして食べてもらいたいと思います。ポトフはいつもより少し華やかになっています。

3月17日は、お彼岸メニューとして「ぼたもち」を提供します。お彼岸には、祖先の供養や見守ってくれることを祈り、ぼたもちや団子を供えます。ぼたもちは小豆を甘く煮て、もち米の握り飯をくるんだもので、小豆を春のお彼岸の頃にさく「牡丹」にみたてたことから「ぼたもち」といいます。秋にもお彼岸がありますが、秋は「萩」にみたてて「おはぎ」といいます。

↓2/3は節分のメニューでした。



↓2/5群馬県の料理でした。



↓2/19は秋田県の料理でした。

