

春の訪れも感じられるようになり、今年度も残すところ1ヶ月となりました。1年間で心身ともに大きく成長した子どもたち。毎日の食事の中でも、食べられるようになったものがあったり、食べられる量が増えたりと成長を感じられるところがあったのではないのでしょうか。

## ひなまつり



3月3日のひなまつりは女の子の健やかな成長を祝うお祭りです。桃の花が咲くころに行われるので「桃の節句」とも呼ばれています。

ちらし寿司やハマグリのお吸い物を食べる習わしがあり、平安時代から続く伝統行事です。

## ひなまつりのお菓子



ひしもちの色は下から緑・白・桃の3色で、「健やかに育てほしい」という思いが込められています。

桃…桃の花の色を表し、魔除けとされています。  
白…雪の白として、洗浄の意味を表しています。  
緑…新芽の色を表し、健康を意味しています。



ひなあられの色は「桃・緑・黄・白」で、それぞれ四季を表しています。

1年を通じて健康でいられますようにという願いが込められています。

地域によって形や味が異なります。

関東…うるち米を主原料に甘く味付けしたポン菓子  
関西…もち米を主原料にしょうゆで味付けしたおかき  
北海道…小麦粉を主原料にしたかりんとう

## 地域のひな祭りのお菓子

愛知県の郷土料理では「おこしもの」があります。「おこしもの」という名前は、木型から起こして作ることから「おこしもの」といわれるそうです。木型には桜や梅、桃の花、鯛、鯉、宝船、福助などさまざまな形があります。



## 《桃ケーキ》

【材料】（幼児1人分）

◆小麦粉	20g
◆ベーキングパウダー	0.6g
◆砂糖	8g
◆無調整豆乳	15g
◆もも缶	10g
◆油	3.5g

【作り方】

- ① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて2~3回ふるっておく。
- ② もも（缶詰）は小さく切っておく。
- ③ 砂糖・豆乳の中に①を加え、さっくりと混ぜ、油と②も加えてさらに混ぜる。
- ④ ③を型に流し入れ、オーブンで15分程焼く。

3月の給食・おやつは、卒園・進級おめでとうという思いを込めて、子どもたちに人気の献立を多く取り入れました。

16日（お別れ会）・20日・22~24日は、そう組の子どもたちのリクエスト献立になります。楽しみにしててくださいね！

1年を通して、給食をおいしそうに食べたり苦手な野菜に挑戦したり、給食を通して成長した子どもたちの姿がみられました。これからも多くの献立を通して、給食が子どもたちの成長のお手伝いになればと思います。