

# きゅうしょくだより 3月

2026. 3.  
上富田町学校給食センター

## ひな祭りのおはなし



毎年3月3日は、女の子の健やかな成長と幸せを願い、お祝いをする「ひな祭り」です。ひな人形や桃の花を飾り、さまざまな願いを込めた料理やお菓子をいただきます。季節の節目となる五節句（五節供）の一つ「上巳の節句」でもあり、季節の花にちなんで「桃の節句」とも呼ばれます。

ひな祭りの始まりは、平安時代までさかのぼります。古代中国から伝わった「上巳節」という厄払いの風習と、貴族の女の子たちの間で流行した人形遊びが結びつき、人形に災いを映して川に流す「流しひな」の風習が生まれました。その後、豪華なひな人形を飾るようになり、江戸時代には一般の人びとの間へも広がっていき、現代のようなひな祭りが行われるようになりました。

### 各地のひな菓子



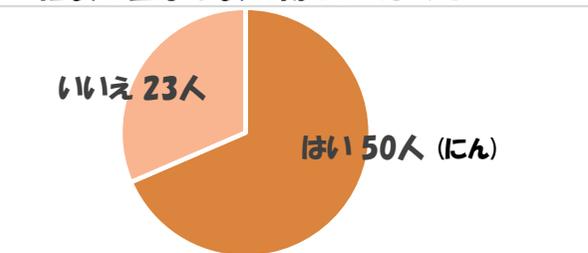
もうすぐ卒業・進級の季節ですね。給食とともに過ごす今年度の毎日、あと少しとなりました。今月はみなさんのこれまでのがんばりを応援し、新しい一歩をお祝いする気持ちを込めた給食を提供します。一食一食を大切に味わいながら、楽しみにしててください！



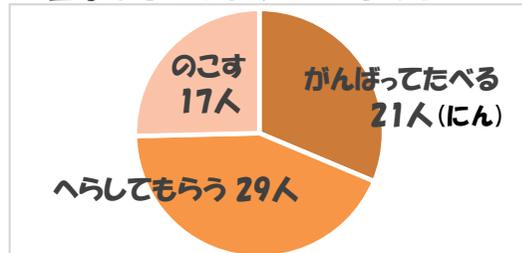
## ★きゅうしょくアンケートけっか★

あつしょうがっこう ねんせい  
朝来小学校6年生

☆給食で苦手な食べ物がありますか？



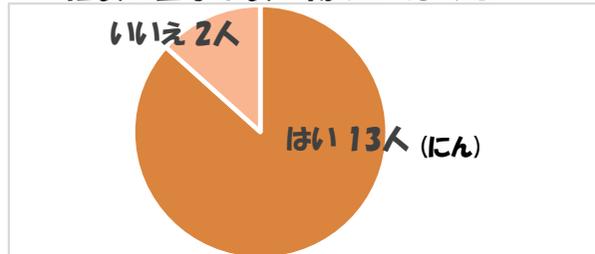
☆苦手なものはどうしていますか？



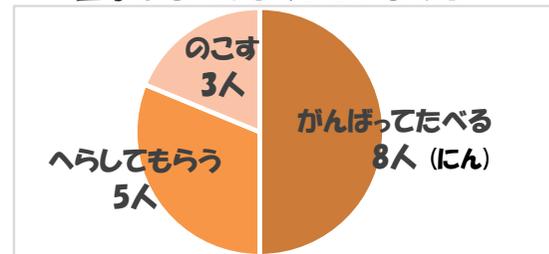
☆好きなメニューはなんですか？キムチチャーハン、鶏のからあげ、カレーライスが人気でした。副菜は、ゆかりキャベツや春雨スープが、デザートはクレープやゼリーが人気でした。

いくましょうがっこう ねんせい  
生馬小学校6年生

☆給食で苦手な食べ物がありますか？



☆苦手なものはどうしていますか？



☆好きなメニューはなんですか？鶏のからあげ、春雨スープ、キムチチャーハンが人気でした。デザートはやまももシロップポンチ、プリンが人気でした。



給食メニュー紹介  
今月紹介するのは5(木)に登場する「チャイニーズサラダ」です。中華風の味付けで野菜もおいしく食べられる一品です。

☆材料(4人分)☆

スパゲティ	40g
にんじん	40g
キャベツ	100g
ハム	40g
うすくちしょうゆ	小さじ1と1/2
ごま油	小さじ1弱
砂糖	小さじ1弱
酢	小さじ1と1/2
食塩	ひとつまみ
マヨネーズ	27g

☆作り方☆

- ①スパゲティは表示通りに茹で、茹で上がり1~2分前に干切りしたにんじんを入れて一緒に茹でる。
- ②キャベツはさっと茹でて水けをしぼり、ハムは食べやすい大きさに切る。
- ③茹で上がったスパゲティとにんじんは冷水にとって冷まし、水気をしっかり切る。
- ④すべての材料をボウルに入れ、A調味料を和えて完成。