

平成29年3月3日（金）



ぎゅうにゅう 牛乳  
さけ 鮭ちらし  
ごもくに 五目煮  
はくさいとたまごのみそ汁  
ももかん 桃缶

ひなまつり  
メニュー

## ひなまつり

ひなまつりは、<sup>おんな</sup>女の子の<sup>たんじょう</sup>誕生を祝い、<sup>ご</sup>その後の<sup>せいちょう</sup>成長を願う<sup>ねが</sup>行事として、<sup>ぎょうじ</sup>定着して<sup>ていちゃく</sup>きました。

おひなさまは、<sup>こ</sup>子どもの<sup>せいちょう</sup>成長を、<sup>みまも</sup>見守ってくれる<sup>まも</sup>守り神です。

この日には、<sup>ひ</sup>桃の花や<sup>もも</sup>ひしもちを<sup>はな</sup>かざり、<sup>すし</sup>ちらし寿司や<sup>しろざけ</sup>白酒などで<sup>いわ</sup>お祝いします。

<sup>きゅうしょく</sup>給食の<sup>さけ</sup>鮭ちらしは、<sup>なま</sup>生の<sup>さけ</sup>鮭を<sup>や</sup>焼いて、<sup>ほね</sup>骨に<sup>き</sup>気をつけながら<sup>つく</sup>ほぐして<sup>つく</sup>作っています。

<sup>はる</sup>春の<sup>やさしい</sup>野菜、<sup>な</sup>菜の花を<sup>はな</sup>トッピングしています。

そしてデザートは<sup>もも</sup>桃の<sup>せつく</sup>節句に<sup>ちなん</sup>ちなんで「<sup>ももかん</sup>桃缶」にしました。

「<sup>もも</sup>桃」という字は「<sup>き</sup>木」へんに「<sup>ちよう</sup>兆」と書きます。

これは「<sup>ちよう</sup>兆」ほどにも、<sup>み</sup>たくさん<sup>こども</sup>実（こども）ができるようにと、<sup>こ</sup>子<sup>ねが</sup>たくさん<sup>ねが</sup>の願いがこめられているのだそうですよ。