

# 3月給食だより

令和8年3月  
熊野町

3月になりました。日に日に春らしさを感じられる気候になってきましたね。早いもので、今の学年で過ごす日も残りわずかです。

今年度は、2学期から食缶給食に移行し、配膳などの慣れないことがあったり、初めてのメニューが出たり、食缶給食に移行して変わったことがたくさんあったのではないのでしょうか。年度が終わるこの節目に1日3食食べられているか、間食は適切な量であるか、バランスよく食事ができているかなどこの1年間の給食時間や日ごろの食生活について各自でぜひ振り返ってみてください。

## 給食費の精算をします

3月の給食費は、3月の給食予定食数が提出される2月27日(金)時点で精算し、3月31日(火)に口座振替します。そのため、3月の給食停止は原則出来ませんので、ご了承下さい。精算書は、3月中旬に送付予定です。精算額を確認のうえ、徴収の場合は、引落口座の残高をご確認下さい。

3月31日に引落しできなかった場合は、納付書を送付します。指定金融機関またはコンビニエンスストアでお支払い下さい。

## ひな祭りのおはなし

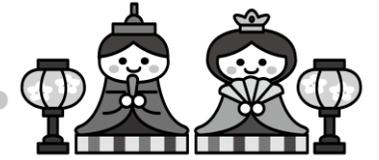
毎年3月3日は、女の子の健やかな成長と幸せを願い、お祝いをする「ひな祭り」です。ひな人形や桃の花を飾り、さまざまな願いを込めた料理やお菓子をいただきます。季節の節目となる五節句

(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、人形に災いを移して川に流す「流しびな」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でした。



## ひな祭りの食べ物



緑・白・桃(ピンク)の3色を重ねた、菱形のもち。雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲く春の様子を表現しているとされますが、色や形、重ね方など、地域によって違いがあります。



もとはひしもちを砕いて作られていました。関東と関西で大きく異なり、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1cmほどの丸形のあられが親しまれています。



桃の花びらを酒に浸した「桃花酒」を飲む風習がありましたが、江戸時代に「白酒」が売り出されると、たちまち人気を集めて定着しました。白酒はアルコールを含むため、子ども向けには、米麴から作る甘酒などが用いられます。



酢飯の上に、縁起の良い食べ物、旬の食べ物を彩りよく散らしたおすし。ひな祭りの食べ物として定着したのは最近のことで、もとは、塩漬けにした魚と米を発酵させた「なれずし」が食べられていたとされています。



はまぐりは、対になった貝殻でないと形がぴったり合わないことから、夫婦円満の象徴とされています。良い縁に恵まれて、幸せになれるようにという願いが込められています。

## 各地のひな菓子

