



給食だより

令和 7 年 2 月 2 8 日
江戸川区立西葛西中学校
校長 川崎 純一
栄養士 渡邊 美千代

1年間、ありがとうございました

今年度もインフルエンザやマイコプラズマなどの感染症があり「座席前向き」での給食でしたが、ルールをきちんと守り、生徒のお休みが多い日も、給食をよく食べていましたね。ありがとうございました。きっと、この1年で心も体も大きく成長したことでしょう。



保護者の皆さま、今年度も給食運営へのご理解とご協力をありがとうございました。引き続き、安心・安全な給食を提供できるよう、職員一丸となって努めてまいりますので、よろしくお願い致します。

3月19日は卒業式です

おめでとうございます

卒業生の皆さんは、いよいよ卒業…本校の給食ともお別れです。日々の給食から、どのようなことを感じ、学びましたか？ 食べることを大切にすることは、自分自身を大切にすることにつながります。給食から学んだことを生かし、健康で充実した毎日を送ってほしいと願っています。

3月3日 ひな祭り



女の子の健やかな成長と幸せを願ってお祝いする「ひな祭り」。ひな人形や桃の花を飾り、ちらしずしやハマグリのお汁などをいただきます。そして、ひな祭りのお菓子といえば、ひしもちとひなあられが代表的です。ひしもちは、ひし形をした「桃・白・緑」の3色のもちを重ねたものが定番で、ひなあられは、関東地方では米粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1 cm くらいの丸形のあられが親しまれています。ほかにも、全国各地にさまざまなお菓子がありますので、一部をご紹介します。



3月の行事食



《3月3日(月)ひな祭りメニュー》

ちらし寿司 早良のみそ漬け焼き ごま和え ひな祭り白玉

ちらし寿司がひな祭りに食べられるようになったのには、明確な由来はないようですが、一説によると、平安時代に食べられていた魚の中にお米を詰めて発酵させた保存食で、ひな祭りをはじめとするお祝いごとの席で食べられていた「なれ寿司」というものがちらし寿司のはじまりと言われています。そして江戸時代に入り見た目が地味で独特な匂いをもっていたなれ寿司の代わりに、「ばら寿司」が食べられるようになり、その後、より見た目が華やかで、具材を混ぜずに上に乗せる今の形の「ちらし寿司」になりました。

《3月14日(金) 卒業お祝いメニュー》

お赤飯 ぶりの照り焼き きのこと小松菜のおひたし

紅白はんぺんすまし汁 苺

赤飯の赤色は神聖な意味をもつ特別な色で作られており縁起がよいため、お祝いの行事に食べられています。鰯(ぶり)は成長するに従って呼び方が変わる、いわゆる「出世魚」。縁起のよい魚とされ、おめでたい席、門出のお祝いの時などに食べられます。

《3月17日(月) 3年生お楽しみメニュー》

地域色あふれる ひな祭りのお菓子

 おこしもん (愛知県)	 いがまんじゅう (愛知県西三河地域)	 ひちぎり (京都府)	 おいり (鳥取県)
 からすみ (岐阜県)	 くしらもち (山形県)	 金花糖 (石川県金沢市)	 うずまきもち (香川県)