



# きゅうメール

【日<sup>ひ</sup>にち】 3月2日(月)

【<sup>こんだて</sup>こんだて】

<sup>しゅしよく</sup>主食

<sup>ずし</sup>ちらし寿司

<sup>しゅさい</sup>主菜

<sup>しのだに</sup>信田煮

<sup>ふくさい</sup>副菜

<sup>さくら</sup>桜ふのすまし汁

<sup>た</sup>その他

<sup>ちぐさあ</sup>千草和え

<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳

おいり

<sup>こんだて</sup>ひなまつり献立



<sup>はいぜんず</sup>【配膳図】



<sup>きょう</sup>【今日の地産地消】

<sup>ちづちようさん</sup>智頭町産:米

<sup>とっとりけんさん</sup>鳥取県産:牛乳、<sup>にんじん</sup>、<sup>こまつな</sup>、<sup>しいたけ</sup>、<sup>とうふ</sup>豆腐、おいり

<sup>きゅうしよく</sup>【給食センターより】

<sup>がつみっか</sup>3月3日は、ひなまつりです。ひなまつりは、<sup>おんな</sup>女の子の<sup>こ</sup>健やかな<sup>すこ</sup>成長と<sup>せいちょう</sup>

<sup>しあわ</sup>幸<sup>ねが</sup>せを願う行事で、「<sup>ぎょうじ</sup>桃の節句」ともいわれます。ひなまつりにはひな

<sup>にんぎょう</sup>人形を飾り、<sup>かざ</sup>ももの<sup>はな</sup>花、ひしもち、ひなあられなどを<sup>そな</sup>供えます。

<sup>とっとりけんとうぶちいき</sup>鳥取県東部地域では、ひなまつりに「<sup>おいり</sup>おいり」を<sup>そな</sup>供える<sup>しゅうかん</sup>習慣があります。

おいりは、<sup>こめ</sup>お米から<sup>つく</sup>作られていて、さわやかな<sup>ふうみ</sup>しょうがの<sup>とくちょう</sup>風味が特徴の

<sup>かし</sup>お菓子です。