

| 日付                  | 1日(月)                          | 2日(火)                  | 3日(水)              | 4日(木)                    | 5日(金)                    | 8日(月)              | 9日(火)                  | 10日(水)            | 11日(木)               | 12日(金)               | 15日(月)               | 16日(火)                       | 17日(水)                       |                      |         |
|---------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------|------------------------|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|---------|
| 材料および使用量(3・4年生量)(g) | [ごはん]<br>精白米 80                | [オリーブパン]<br>☆オリーブパン 1コ | [ちらしずし]<br>精白米 60  | [ベビーあげパン]<br>☆ベビーパン 1コ   | [ごはん]<br>精白米 80          | [ごはん]<br>精白米 80    | [バーガーパン]<br>☆バーガーパン 1コ | [ごはん]<br>精白米 80   | [コッペパン]<br>☆コッペパン 1コ | [ひじき大豆ごはん]<br>精白米 60 | [ごはん]<br>精白米 80      | [ごはん]<br>精白米 80              | [豚キムチごはん]<br>精白米 65          |                      |         |
|                     | [魚のオイスターソース]<br>ホキ角切り(2cm角) 40 | [ビーフンチャー]<br>牛肉 20     | だしこんぶ 0.3          | 揚げ油 4                    | [みそ汁]<br>冷凍とうふ 20        | [肉じゃが]<br>牛肉 25    | [ポタージュスープ]<br>皮なし鶏肉 10 | [たまごトック]<br>豚肉 10 | [洋風含め煮]<br>皮なし鶏肉 20  | 大豆(水煮) 10            | [とうふのチャンプル]<br>豚肉 30 | [じゃがいものそぼろ煮]<br>合挽肉 25       | 豚肉 20                        |                      |         |
|                     | 揚げ油 4                          | じゃがいも 33               | さとう 3.3            | [コーンラーメン]<br>えのきたけ 11    | 冷凍とうふ 20                 | 牛肉 25              | [ホタテジュース]<br>皮なし鶏肉 10  | [たまごトック]<br>豚肉 10 | [洋風含め煮]<br>皮なし鶏肉 20  | 大豆(水煮) 10            | 豚肉 30                | 合挽肉 25                       | にんじん 11                      |                      |         |
|                     | キャベツ 55                        | にんじん 16                | しお 0.6             | 焼き豚 10                   | にんじん 11                  | つきこんにやく 20         | たまねぎ 33                | トック 20            | ☆むきえび 20             | ベーコン 10              | うすあげ 1.5             | 冷凍とうふ 80                     | じゃがいも 88                     | 白菜キムチ(1cmカット) 13     |         |
|                     | にんじん 11                        | たまねぎ 44                | す 7.4              | ☆中華麺 60                  | 青ねぎ 3                    | たまねぎ 33            | にんじん 11                | にんじん 11           | じゃがいも 66             | にんじん 6               | たまねぎ 33              | たまねぎ 33                      | こいくちしょうゆ 3.2                 |                      |         |
|                     | たまねぎ 44                        | エリンギ 6                 | しらす干し 2            | にんじん 11                  | みそ 10                    | にんじん 22            | スイートコーン 15             | もやし 11            | たまねぎ 44              | みりん 2                | チンゲン菜 22             | さとう 3.5                      | さけ 2.2                       |                      |         |
|                     | たけのこ水煮 10                      | いため油 1                 | さとう 0.5            | もやし 22                   | 煮干し 1                    | 三度豆 11             | いため油 1                 | 青ねぎ 5             | にんじん 16              | うすくちしょうゆ 2           | はるさめ 6               | さけ 1                         | ☆ごま油 0.1                     |                      |         |
|                     | 干しいたけ 0.5                      | しお 0.6                 | す 1                | 青ねぎ 3                    | だしこんぶ 0.3                | さとう 3              | しお 0.9                 | しお 0.5            | パセリ 0.5              | こいくちしょうゆ 4.1         | 粉かつお 0.2             | こいくちしょうゆ 5                   | 水 93                         |                      |         |
|                     | 三度豆 3                          | こしょう 0.03              | 高野豆腐(せん切り) 2       | ホールコーン 10                | 水 130                    | こいくちしょうゆ 5         | こしょう 0.03              | こしょう 0.03         | しお 0.7               | 水 76                 | いため油 0.8             | かたくり粉 2                      | [汁ビーフン]<br>しお 0.2            | 皮なし鶏肉 20             |         |
|                     | 土しょうが 0.3                      | ☆小麦粉 5                 | ちくわ 8              | ☆白ごま 1                   | [ミスターたまごどん]<br>けずりぶし 0.5 | ☆小麦粉 5             | ☆小麦粉 5                 | ☆小麦粉 5            | ☆牛乳 30               | 水 110                | 水 43                 | カットすり身 20                    | こしょう 0.02                    | 水 50                 | ビーフン 10 |
|                     | いため油 1                         | ☆バター 5                 | にんじん 11            | しお 0.5                   | ☆たまご 44                  | 水 30               | ☆バター 5                 | ☆バター 5            | ☆生クリーム 2             | [和牛ビビンバ]<br>水 110    | [フルーツナタデココ]<br>水 43  | 冷凍とうふ 15                     | こいくちしょうゆ 3                   | [切干し大根のおひたし]<br>水 50 | ピーフン 10 |
|                     | しお 0.1                         | トマトピューレ 7              | 干しいたけ 0.5          | こしょう 0.03                | かまぼこ 8                   | [ごまあえ]<br>チンゲン菜 16 | ☆生クリーム 2               | ☆生クリーム 2          | 和牛肉 60               | もも缶 20               | 青ねぎ 5                | ☆ごま油 0.5                     | 切干しだいこん 4                    | チンゲン菜 11             |         |
|                     | こしょう 0.03                      | トマトケチャップ 7             | さとう 2.7            | うすくちしょうゆ 3.5             | たまねぎ 33                  | キャベツ 33            | とりがらスープ 8              | とりがらスープ 8         | さけ 1                 | みかん缶 20              | えのきたけ 11             | [にんじんしりしり]<br>さとう 0.5        | 干しいたけ 0.5                    | 白ねぎ 3                |         |
|                     | さけ 0.5                         | さとう 0.5                | うすくちしょうゆ 2.7       | ポークブイオン(缶) 8             | さとう 1.5                  | キャベツ 33            | 水 95                   | 水 95              | さけ 1                 | パイン缶 20              | しお 0.2               | にんじん 26                      | みりん 1                        | 白ねぎ 3                |         |
|                     | こいくちしょうゆ 3                     | ウスターソース 4              | 水 9                | 水 140                    | さけ 0.5                   | ☆白ごま 1             | [米粉ハムカツ]<br>水 95       | 水 95              | さとう 2                | ナタデココ 10             | うすくちしょうゆ 3           | まぐろオイル漬 10                   | うすくちしょうゆ 1.5                 | しお 0.25              |         |
|                     | オイスターソース 2                     | 赤ワイン 1                 | [すまし汁]<br>冷凍とうふ 20 | [大豆の華サラダ]<br>大豆の華(ルーカ) 3 | みりん 1                    | さとう 0.4            | 米粉ハムカツ 1コ              | 米粉ハムカツ 1コ         | さとう 2                | ナタデココ 10             | うすくちしょうゆ 3           | まぐろオイル漬 10                   | うすくちしょうゆ 1.5                 | しお 0.25              |         |
|                     | ポークブイオン(缶) 3                   | ポークブイオン(袋) 7           | 冷凍とうふ 20           | 大豆の華(ルーカ) 3              | うすくちしょうゆ 4               | みりん 0.5            | 米粉ポロニアカツ 1コ            | 米粉ポロニアカツ 1コ       | こいくちしょうゆ 2           | [ソフトチーズ]<br>ナタデココ 10 | うすくちしょうゆ 3           | まぐろオイル漬 10                   | うすくちしょうゆ 1.5                 | しお 0.25              |         |
|                     | 水 15                           | 水 80                   | ちらしかまぼこ(梅) 5       | まぐろオイル漬 5                | けずりぶし 1                  | うすくちしょうゆ 1.5       | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | いため油 0.5             | [ソフトチーズ]<br>ナタデココ 10 | うすくちしょうゆ 3           | まぐろオイル漬 10                   | うすくちしょうゆ 1.5                 | しお 0.25              |         |
|                     | かたくり粉 1                        | [ベーコンとピーマンソテー]<br>水 80 | ちらしかまぼこ(梅) 5       | まぐろオイル漬 5                | けずりぶし 1                  | うすくちしょうゆ 1.5       | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | いため油 0.5             | [ソフトチーズ]<br>ナタデココ 10 | うすくちしょうゆ 3           | まぐろオイル漬 10                   | うすくちしょうゆ 1.5                 | しお 0.25              |         |
|                     | ☆ごま油 0.5                       | ベーコン 5                 | えのきたけ 11           | いため油 0.5                 | [のり]<br>水 35             | 水 35               | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | にんじん 22              | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5                     | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3             |         |
|                     | [チンゲン菜のスープ]<br>皮なし鶏肉 10        | キャベツ 44                | 青ねぎ 3              | [和風ドレッシング]<br>いため油 0.5   | [のり]<br>水 35             | 水 35               | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | にんじん 22              | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5                     | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3             |         |
|                     | チンゲン菜 11                       | ピーマン 11                | しお 0.2             | 和風ドレッシング 1袋              | [のり]<br>水 35             | 水 35               | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | にんじん 22              | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5                     | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3             |         |
|                     | たまねぎ 11                        | いため油 0.2               | うすくちしょうゆ 4         | 和風ドレッシング 1袋              | [のり]<br>水 35             | 水 35               | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | にんじん 22              | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5                     | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3             |         |
|                     | しお 0.2                         | しお 0.2                 | だしこんぶ 1            | 和風ドレッシング 1袋              | [のり]<br>水 35             | 水 35               | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | にんじん 22              | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5                     | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3             |         |
|                     | こしょう 0.02                      | こしょう 0.02              | けずりぶし 1.5          | 和風ドレッシング 1袋              | [のり]<br>水 35             | 水 35               | 揚げ油 5                  | 揚げ油 5             | にんじん 22              | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5                     | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3             |         |
| うすくちしょうゆ 1.5        | うすくちしょうゆ 0.5                   | 水 130                  | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
| だしこんぶ 0.4           | [さんまの煮つけ]<br>うすくちしょうゆ 0.5      | 水 130                  | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
| ポークブイオン(缶) 3        | さんま煮焼き(30g) 1切                 | 土しょうが 1                | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
| 水 90                | 土しょうが 1                        | さとう 2                  | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
| [ふりかけ]<br>ふりかけ 1袋   | キャベツ 44                        | 青ねぎ 3                  | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
|                     | ピーマン 11                        | しお 0.2                 | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
|                     | いため油 0.2                       | うすくちしょうゆ 4             | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
|                     | しお 0.2                         | だしこんぶ 1                | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
|                     | こしょう 0.02                      | けずりぶし 1.5              | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
|                     | うすくちしょうゆ 0.5                   | 水 130                  | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
|                     | [三色ゼリー]<br>三色ゼリー 1コ            | 水 130                  | 和風ドレッシング 1袋        | [のり]<br>水 35             | 水 35                     | 揚げ油 5              | 揚げ油 5                  | にんじん 22           | ☆ソフトチーズ 1袋           | だしこんぶ 1              | いため油 0.5             | [アーモンドミニフィッシュ]<br>うすくちしょうゆ 4 | ☆ごま油 0.3                     |                      |         |
| エネルギー(kcal)         | 585                            | 571                    | 592                | 547                      | 570                      | 582                | 717                    | 764               | 649                  | 510                  | 653                  | 660                          | 519                          |                      |         |
| たんぱく質(g)            | 23.8                           | 22.0                   | 22.9               | 22.0                     | 23.4                     | 20.8               | 24.6                   | 31.4              | 28.0                 | 25.7                 | 25.2                 | 21.4                         | 21.4                         |                      |         |
| 塩分(g)               | 1.8                            | 2.4                    | 2.9                | 2.5                      | 2.4                      | 1.5                | 3.0                    | 2.4               | 2.2                  | 2.8                  | 1.4                  | 1.3                          | 1.8                          |                      |         |
|                     | エネルギー(kcal)                    | たんぱく質(g)               | 脂質(g)              | カルシウム(mg)                | 鉄(mg)                    | ビタミン               |                        |                   |                      | 食物繊維(g)              | 塩分(g)                |                              |                              |                      |         |
|                     | kcal                           | %                      | %                  | mg                       | mg                       | A μgRE             | B1 mg                  | B2 mg             | C mg                 | g                    | g                    |                              |                              |                      |         |
| 平均栄養摂取量             | 624                            | 16                     | 28                 | 329                      | 2.2                      | 244                | 0.45                   | 0.51              | 28                   | 3.5                  | 2.2                  |                              |                              |                      |         |
| 学校給食摂取基準(中学年)       | 650                            | エネルギーの18~20%以下         | エネルギーの28~30%以下     | 350                      | 3.0                      | 200                | 0.40                   | 0.40              | 20                   | 5.0                  | 2.0                  |                              |                              |                      |         |

**大阪府国産農林水産物給食提供事業**

令和3年3月も「大阪府国産農林水産物給食提供事業補助金※」を活用し、つぎの食材を使用します。

- ・10日(水) 和牛ビビンバ(和牛肉)
- ・18日(木) 大阪泉たこのからあげ

※詳細は令和2年11月分学校給食献立表をご確認ください。

○毎日の給食には、牛乳(200ml)1本がつき、栄養摂取量には牛乳の栄養価も含まれています。

○食品名に☆印があるのは、大東市の6大アレルギー(鶏卵・うすら卵、乳・乳製品、小麦、えび、ナッツ類、ごま・ごま油)です。

○食物アレルギーのある方は、献立表でよくご確認ください。

○加工食品の成分表が必要な方は学校までご連絡ください。



○学校給食の食材料は、保護者からの給食費のみで運営されています。給食費はきちんと入金しましょう。


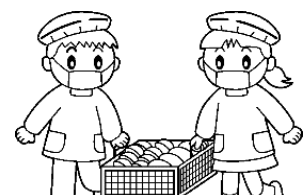


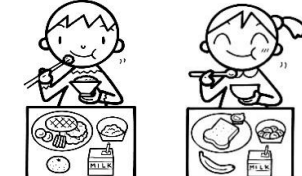




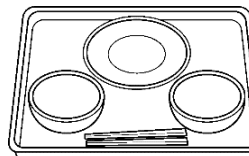

○臨時休校などの影響で、一部食材や献立が変更になることがあります。その場合は、学校を通じてお知らせします。

| 日付          | 18日(木)  | 19日(金)   | 23日(火)   |
|-------------|---|--|--|
|             | [ハニーパン]<br>☆ハニーパン 1コ  | [ごはん]<br>精白米 75  | [コッペパン]<br>☆コッペパン 1コ   |
|             | [厚揚げの五目炒め煮]<br>豚肉 20<br>冷凍厚揚げ 50<br>にんじん 22<br>干しいたけ 0.5<br>たけのこ水煮 10<br>チンゲン菜 16<br>たまねぎ 22<br>白ねぎ 1<br>にんにく 0.5<br>土しょうが 0.5<br>いため油 1<br>さけ 2<br>さとう 2<br>うすくちしょうゆ 3<br>八丁風みそ 2<br>トウバンジャン 0.1<br>とりがらスープ 5<br>かたくり粉 1<br>水 15 | [カレーシチュー]<br>牛肉 25<br>じゃがいも 33<br>たまねぎ 44<br>にんじん 11<br>にんにく 0.5<br>土しょうが 0.5<br>いため油 1<br>しお 0.1<br>こしょう 0.03<br>☆カレールー(小麦) 13<br>水 115<br>[キャベツとコンのサラダ]<br>キャベツ 44<br>ホールコーン 10<br>[ノンエッグマヨ]<br>ノンエッグマヨ 1袋<br>[卒業ケーキ]<br>☆卒業ケーキ 1コ<br>(卵、乳、小麦) | [野菜スープ]<br>ベーコン 10<br>じゃがいも 22<br>たまねぎ 22<br>にんじん 11<br>キャベツ 13<br>パセリ 0.5<br>しお 0.7<br>こしょう 0.03<br>うすくちしょうゆ 0.3<br>だしこんぶ 0.3<br>ポーンストック 2<br>水 130<br>[まぐろのケチャップあえ]<br>まぐろ角切り(2cm角) 50<br>揚げ油 5<br>さとう 1.5<br>トマトケチャップ 4<br>ウスターソース 2.5<br>水 5<br>[ミルクバター]<br>☆ミルクバター 1袋 |
| エネルギー(kcal) | 658   | 709  | 705  |
| たんぱく質(g)    | 33.0  | 21.8   | 29.5   |
| 塩分(g)       | 2.0   | 2.2  | 2.4  |

材料および使用量(3・4年生量)(g)

# 1年間の給食をふり返りましょう

3月に入り、給食も残り1か月となりました。この1年間、新型コロナウイルス感染症の流行で感染対策をとりながらの給食時間でしたが、きまりを守っておいしく食べることができましたか。給食時間や自分の食生活をふり返り、新しい学年に向けて心も体も元気に過ごせるように準備を進めましょう。

|  |   |  |   |   |   |
|--|---|--|---|---|---|
| <p>☆給食の前後に手洗いを忘れずにできましたか?</p>             | <p>☆給食の準備を協力してできましたか?</p>  | <p>☆好ききらいなく食べましたか?</p>  | <p>☆よい姿勢で食べましたか?</p>       | <p>☆前を向いてしずかに食べることができましたか?</p>   | <p>☆学校給食にはいろいろな食品が使われていることがわかりましたか?</p>  |
| <p>☆「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつが、できましたか?</p>  | <p>☆後片づけが上手にできましたか?</p>   | <p>☆はしを正しく使えましたか?</p>  | <p>☆残さず食べることができましたか?</p>  | <p>☆食事は、人間が生きていく上で欠かすことのできない大切なものであり、生産者や調理員、栄養士など多くの人たちによって支えられていることを知ることができましたか?</p>  |   |

## 献立紹介[ちらしずし] 3月3日(水)

作ってみてね!!



| 材料          | 分量(4人分)  |
|-------------|----------|
| 精白米         | 2合(300g) |
| だしこんぶ       | 2g       |
| 水           | 米を炊く     |
| さとう         | 米の1.4倍   |
| しお          | 大さじ2     |
| す           | 合わせ酢     |
| しらす干し       | 小さじ1弱    |
| さとう         | 50cc     |
| す           | 15g      |
| 高野豆腐(せん切り)  | 煮る       |
| ちくわ         | 小さじ1     |
| にんじん        | 小さじ1     |
| 干しいたけ       | 15g      |
| さとう         | 1本       |
| うすくちしょうゆ    | 1/2本     |
| 水(しいたけの戻し汁) | 2枚       |
|             | 大さじ1     |
|             | 大さじ1     |
|             | 50cc     |

### 作り方

- ①だしこんぶを入れて、ごはんを炊く。
- ②ちくわ・・・縦1/4 5ミリ巾 にんじん・・・せん切り さとう～酢・・・合わせ酢を作る。 しらす～酢・・・煮る。
- ③高野豆腐は、ぬるま湯でもどし、やわらかくなったら 水気をしぼり、白い水がでなくなるまでくり返し、しぼる。(1枚をもどして、細かく切ってもよい。)
- ④干しいたけは、水でもどし、5ミリ角に切る。
- ⑤しらす干しは、つかるくらいの酢を入れ、酢の半量のさとうを加えて煮て、煮汁は捨てる。
- ⑥さとうとしお、酢を火にかけさとうがとける程度に煮て合わせ酢を作る。
- ⑦干しいたけ、にんじん、こうやどうふ、ちくわをさとう、うすくちしょうゆ、干しいたけのもどし汁で炊く。
- ⑧炊きあがったごはんとしらす干し、合わせ酢、⑦の具を混ぜ合わせる。

## 桃の節句

3月3日は、「桃の節句」と呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。ひな人形を飾る風習は、室町時代頃に始まり、一般に広まったのは、明治時代以降といわれています。それまでは、厄をはらうための紙の人形だったといわれています。桃の節句につくられる行事食には、はまぐりのお吸い物や、ひしもち、ちらしずしなどがあります。

