

給食だより

3月号

2021. 2. 26

ひまわりさかえこども園

日に日に厳しい寒さも和らぎ、春の暖かい日差しが感じられるようになりました。思えばもう3月、今年度もあと一ヶ月となりました。4月の頃と比べると、子ども達は給食の食べる量も増え乳児組さんは離乳食から普通食へと変わったり、幼児組さんと同じ大きさや硬さの食材を食べられるようになりました。食を通じて子どもたちの成長を感じることができ、「いつも美味しい給食をありがとう」と声をかけてくれるなど、給食職員一同大変うれしく思います。今年度も残りわずかですが、一日一日思い出に残してもらえよう美味しい給食を作っていきたいと思っております。



3月3日はひなまつりです

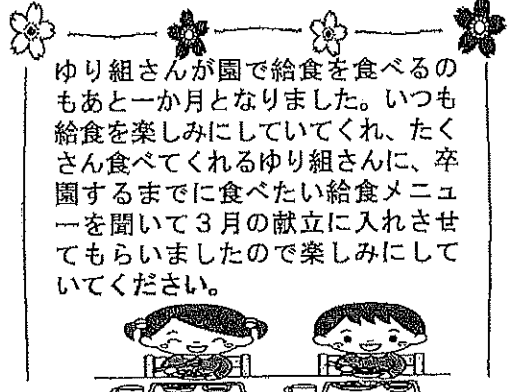
ひな祭りはもともと季節ごとの食べ物を神様に供える五節句の一つである上巳(じょうし)の日です。これは桃の節句とも言われ、中国の古い習わしから水辺でみそぎをする日とされ、それが転じて、人形にけがれを移して、水に流してお祓いをするようになりました。この人形が後にひな人形となり、そもそも上巳が女子の祝い日とされていた為、女の子の健やかな成長を願う「ひな祭り」となっていったといわれています。

ひなまつりに食べる食べ物

ひしもち・・・赤・白・緑のひし形の餅を重ねたものです。白は雪、緑は雪解けの新緑、赤は桃の花を表します。この色には「健やかな子に育ってほしい」という願いと春を迎える喜びがあります。

ひなあられ・・・もともとひしもちを細かく砕いて作られました。ひなあられの色にもひしもちと同じ意味があります。

はまぐりのお吸い物・・・はまぐりは2枚で一对となっており他の貝殻とは模様や形が一致しません。このことから、良い夫婦を表しており、昔女の子がお嫁に行く時に、はまぐりのようにいつまでも夫婦仲良くという意味で花嫁道具の一つとして持たせていたそうです。



ゆり組さんが園で給食を食べるのもあと一か月となりました。いつも給食を楽しみにしてくれ、たくさん食べてくれるゆり組さんに、卒園するまでに食べたい給食メニューを聞いて3月の献立に入れさせてもらいましたので楽しみにしてください。



～リクエストメニュー～

炊き込みご飯☆わかめご飯

からあげ☆コロケ

ハンバーグ

鯖の塩焼き☆赤魚の竜田揚げ

白菜と肉団子のスープ

ユーリンチー☆切干大根の煮物

ウイナーポテのオープン焼き

和風ポテサラダ

かぼちゃスープ☆コーンスープ

フライドポテト☆枝豆

フルーツポンチ☆お麩ラスク

アップルトースト☆ココアプリン



ライスピザトースト

(作り方)

材料(4人)

- ごはん 200g
- ケチャップ 48g
- たまねぎ 30g
- ピーマン 1個
- コーン 20g
- マヨネーズ 大さじ2

- ① たまねぎ、ピーマンをみじん切りにして炒める
 - ② ごはんを丸く形成し、ケチャップをぬる
 - ③ 具材をのせ、マヨネーズをかける
 - ④ 180℃のオーブンで5～7分焼く
- ※ ご家庭のオーブンによって火加減と時間を調節してください。
オーブントースターでもできますので、色々な具材で楽しんでください。

こども園ではアレルギー除去のマヨネーズを使っているのでもちろん安心して食べられます。

