

給食だより

3月

令和7年 2月28日
ひまわりさかえこども園

今年度も早いもので残すところあと1か月となりました。4月の時点では、好き嫌いが多かったり、食べる量が少なかった子ども、今では嫌いな野菜を一口以上食べられるようになったり、食べる量も少しずつ増えてきました。給食を通して成長した子ども達の笑顔を見ると嬉しく思うと同時に、コミュニケーションの大切さも感じました。これからも安心・安全で美味しく！を心がけ、給食が子ども達の成長のお手伝いになればと思います。ゆり組さんは、園での給食を食べる日も残りわずかです。卒園しても「おいしかったなあ」と思い出してもらえるよう、心を込めて作ります。

リクエストメニュー♡

3月の給食は卒園するゆり組さんに園の給食の中からもう1度食べたいメニューを画用紙に書いてもらいました！**唐揚げ・コロッケ・肉みそ納豆**など…みんなの大人気メニューがたくさんありますので、楽しんで味わって食べてもらえたらなと思います♪



大豆食育(きなこ作り)

1月30日、ゆり組さんは大豆からできる食べ物を紙芝居や写真で学びました。「**枝豆**を収穫せず、乾燥させたものが**大豆**になり、大豆を水につけると、**もやし**ができるよ。」と伝え、**「枝豆と大豆ともやしはみんな同じ仲間なんだ〜」**と子ども達は興味津々。次にきな粉作りに挑戦!!! 3時のおやつで、マカロニにかけて食べました。きな粉は、大豆を炒り、フードプロセッサーを使い細かくした後、子ども達がすり鉢とすり棒でさらに細かくして、砂糖を加えて出来上がり! 市販のきな粉とは違う小さい粒の残った食感を味わうことができました☆彡



ゆり組さんに聞きました♪

チヂミ作り

2月5日、ひまわり組さんは、チヂミ作りをしました。1年間、三大栄養素『赤・黄・緑』の食べ物のクッキングをしましたが、今回のチヂミには、3色全ての食材が入っています。「材料のニラは何色?」の質問にも「緑色〜」と元気よく答えることができました。クッキングでは、野菜を切り、粉と混ぜ合わせホットプレートで焼きました。自分達で作ったという達成感を味わうことができ、「楽しかったね!」と話しながら食べました。



節分メニュー

2月3日は節分メニューでした。給食の**鬼の金棒**は、子ども達に大人気のおやつ**恵方巻ロール**は西南西の方向を向き、福が口から逃げないようにと無言で食べていました! すみれ組さんは1月31日にクッキングで節分ホットケーキを作りました。ホットプレートでホットケーキを焼き、ホイップとあんこでデコレーションしてとってもかわいい鬼ができていましたよ♡



1年間の食育・給食を振り返って…

1年間、子ども達とグリーンピースや空豆のさやむき、とうもろこしの皮むきなど旬の食材に触れたり、自分達で育てた野菜を使いクッキングもしてきました。食育を通して「食べる意欲」や「感謝の気持ち」など育むことができたのではないかと思います。給食では、郷土料理や行事食、絵本を題材にしたお菓子など登場しました。

子ども達の「今日の給食おいしかったよ!」「今日のおやつかわいい♡」の言葉が私達にとって、とてもうれしく励みになった1年間でした。これからももっと子ども達の笑顔のために『食の大切さ』を伝えていきたいです! (^_^)

桃の節句♡ひな祭りメニュー

3月3日は女の子の健やかな成長を願う行事です。給食では、**ひな寿司**というお寿司でお祝いします。おやつは**三色ゼリー・ひなあられ**の白色は雪、緑は雪解けのあとの新緑、赤は桃の花を表しています。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』の意味が込められています!



- ひな寿司
- 菜の花のお浸し
- お吸い物
- 三色ゼリー●ひなあられ
- カルピス

おやつは牛乳の代わりにカルピスでお祝いします!

