

春の訪れも感じられるようになり、今年度も残すところ1ヶ月となりました。1年間で心身ともに大きく成長した子どもたち。毎日の食事の中でも、食べられるようになったものがあったり、食べられる量が増えたりと成長を感じられるところがあったのではないのでしょうか。

4月から安全でおいしい給食を心がけ、多くの献立を通して、給食が子どもたちの成長のお手伝いになればと思います。



ひなまつり

ひなまつりは女の子の成長を願う行事で、桃の花が咲くころに行われるので「桃の節句」とも呼ばれています。ちらし寿司やハマグリのお吸い物を食べる習わしがあり、平安時代から続く伝統行事です。

こども園では、3月2日の給食に「ちらし寿司」が出ます。



ひしもちの色は下から緑・白・桃の3色で、「健やかに育ってほしい」という思いが込められています。

桃…桃の花の色を表し、魔除けとされています。
白…雪の白として、洗浄の意味を表しています。
緑…新芽の色を表し、健康を意味しています。



ひなあられの色は「桃・緑・黄・白」で、それぞれ四季を表しています。

1年を通じて健康でいられますようにという願いが込められています。

《レモンラスク》

【材料】（幼児1人分）

◆食パン（8枚切り）	1枚
◆油	1g
◆砂糖	4g
◆バター	2g
◆レモン果汁	0.4g

【作り方】

- ① 食パンは拍子木切りにする。
- ② 鍋を熱し、油をあたため、①を焦がさないように水分がなくなるまで炒める。
- ③ 砂糖・バター・レモン果汁を焦がさないように煮溶かす。
- ④ ②に③をかけ、混ぜ合わせる。

※通常のラスクのように、バター液を塗り、焼いてもよいです。

2月2日

節分の日の給食に「鬼ライス」が登場しました。自分たちで黒豆、とんがりコーン、ウィンナー、にんじん、ブロッコリーを使って鬼の顔を作りました。

鬼は少し怖かったけれど、鬼ライスは「美味しい！」と完食でした。



2月16日

給食に今が旬のわかさが登場しました。ひよこ組～ぞう組の子どもたちは、調理前のわかさぎを見たり、触ったりして興味津々。わかさぎはからあげにして食べました。

「少し苦かったけど全部食べたよ」
「ごはんと一緒に食べるとおいしいね」
「卵が入ってる！」
とおいしく食べてくれました。



3月の献立には、ぞう組の子どもたちからのリクエスト献立が登場します。楽しみにしていてくださいね！