



3月★給食だよ！



社会福祉法人夢工房
幼保連携型認定こども園美ら夢

少しずつ春が近づいてきましたが、寒暖差が激しく体調を崩しやすい時期なので、衛生面はもちろん、身体が温まるように適時適温での給食提供を心掛け、落ち着いてしっかり食べられるような環境作りを行いました。

3月は1年間の振り返りを行い、子ども達の成長を次年度に繋げていけるよう、進級の準備を行っていきます。本年度も給食へのご理解、ご協力頂きありがとうございました。今後も職員一同、子ども達により良い給食の提供に努めてまいりますので宜しくお願い致します。

一年間の振り返り

今年度も残り1か月となりましたが、今年度は新型コロナウイルスの影響で例年に比べ園行事や食育、クッキングが減ってしまいました。感染対策を行いつつも、子ども達に給食時間を楽しんでもらいたいと思い、日々取り組んできました。テーブルの消毒はもちろんのこと、給食はバイキング形式から職員が配膳するようになりました。

行事食

見た目でも楽しんでもらえるようひとり一人個別に盛り付けたりと力を入れました。

バレンタイン

節分

クリスマス

食育 クッキング



皆で一つの物を触ったり、集まったりするのを避けるため、個々につくれるクッキングを取り入れたり、分散で行ったり工夫をして、楽しみました。

来年度は今年度の反省を生かし、引き続き新型コロナウイルスやノロウイルスなどの感染症に気を付けながらしっかり感染拡大防止に努め、給食提供をしていきます。

桃の節句 ～ひな祭り～

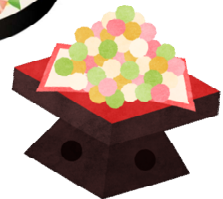
3月3日は桃の節句「ひな祭り」です！3月3日頃に桃の花が咲く事や、桃は魔除けの効果を持つと信じられていたことから、子どもに災いが降りかからないようにという家族の願いや、幸福が得られるようにと、気持ちを込めて雛人形を飾るようになったそうです。また、ひな祭りに食べるお祝いの料理には様々な意味が込められています。

ちらし寿司

海老には「腰が曲がるまで長生きできますように」
れんこんには「先が見通せるように」

雛あられ

ひなあられは四季を意味する「桃・緑・黄・白」の4色で「一年を通して娘の幸せを願う」



園では3月1日にひな祭りの行事食を提供しますので楽しみにしてください。



＜郷土料理＞ 鬼まんじゅう

愛知県の郷土料理でさつまいもが沢山入った食べ物です！
ゴツゴツとした見た目から鬼まんじゅうという名前がつけました。

～材料～ 大人2人分

- さつまいも……………1/2本
★小麦粉……………50g
★ベーキングパウダー……小さじ1/2
★砂糖……………20g
★水……………60ml

小麦粉、ベーキングパウダーが無い場合は
ホットケーキミックスでも美味しくできま
す！



～作り方～

- ①さつまいもを1cm角のコロコロ状に切り、レンジで2分程加熱し、食べられる硬さになっているか確認する。
※固い場合は柔らかくなるまでレンジで加熱する。
- ②★の材料を混ぜる。水は少しずついれて、固めの生地を作る。
- ③加熱したさつまいもと②の生地を合わせ、スプーンでクッキングシートに 山になるようにのせ、レンジで3分程加熱する。
- ④加熱した鬼まんじゅうに爪楊枝を刺し、生地が付かなければ完成！

★3月の献立について★

3月は寒暖差があり、風邪をひきやすいので体が温まるメニューを多く取り入れました。シチューやけんちん汁、鶏肉のトマトクリーム煮など野菜が沢山入り、子ども達にも人気なので今月も沢山食べて欲しいです！

らいおんぐみ リクエストメニュー

今までに食べた給食、おやつの中から好きなメニューを選び、みんなで話し合って決めた、らいおんぐみさんからのリクエストメニューです！たくさんの案の中から、譲り合いしたり、お友だちと一緒に考えたりする姿が見られました。

給食

- ◆グラタン
- ◆コンソメスープ
- ◆パインと桃のゼリー

おやつ

- ◆ココアラスク
- ◆牛乳

3月12日です♪



うさぎぐみクッキング

2色のキラキラクラッシュゼリーをつくりました！しっかりお話を聞いて、楽しそうにクッキングをしていました！また、自分のエプロン姿にウキウキで嬉しそうでした♪お家でも着る機会をつくってみて下さいね♪

