



3月 給食だより



日中は少しずつ暖かくなってきましたが、まだ寒さが残っているため、体調を崩さないように色々な食材をバランスよく食べて次年度に向けて元気な体を作っていきます。

早いもので今年度も残り1ヶ月です。卒園や進級が近づいてくると、改めて子ども達の成長を感じて嬉しく思います。また、年長児に関しては残り少ない食育の時間を通して、卒園後も食に関して更に興味をもてるように一緒に食育の時間を過ごせたらいいなと思います。

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。

園の食を通して子ども達に伝えたいこと

「今日の給食何？」と嬉しそうに話す姿や「今日は朝ごはんを〇〇食べてきたよ！」「今日のおやつ楽しみ！」「これってどうやって作るの？」などと子ども達から食の話をする事が多かった1年でした♪今後も子ども達の「知りたい」「作りたい」の声を一つでも多く実現できるよう、来年度も幼児クラスは食育やクッキング、乳児クラスは日々の給食の時間をより大切にしていきたいと思っております。

① 食べることは心の健康になること

食べることは生きるために必要ですが、それだけではなく、心を豊かにします。おいしいものを大好きな人と食べて、心も喜ばせてほしいです。



② 「ありがとう」の気持ちを大切にすること

感謝

食材はもちろん、作る人、運ぶ人、調理をする人がいて始めて料理が完成します。食事にはたくさんの「ありがとう」があることを知ること、より食を大切にできるのではないのでしょうか。

③ 食事のマナーを知ること

食事のマナーを知ること大切です。正しい姿勢やスプーンやお箸などの持ち方、食べ方、下膳の仕方を幼少期のうちに知り、定着することが大切です。



④ 郷土料理を知ること

日本全国には地域独自のおいしい料理がたくさんあります。園の給食やおやつにも郷土料理を取り入れています。どこの料理か興味を持ち、食事の時間を楽しみにしてほしいです。



3月3日は桃の節句(ひな祭り)です！

女の子のいる家では、雛人形を飾ります。雛人形には、健康で優しい女性に育つようにという願いが込められています。

また、災いが起こらずに幸せに過ごせますようにという願いも込められています。

園の行事食メニューはちらし寿司です。色鮮やかな食材を使うことで、見た目でも楽しめたらいいなと思います。

(給食)
ちらし寿司
鶏肉とエリンギのかき揚げ
かまぼこのすまし汁
いちご
(おやつ)
手作り雛あられ



3月の献立について

3月の給食のメニューには今年度、卒園する5歳児がリクエストしたメニューをたくさん取り入れました♪

来年度は、今までの人気メニューだけでなく、新しい献立もたくさん取り入れていきたいと思います。

リクエストが特に多かったものを3/17に提供したいと思います☆

また3/28には4.5歳児が育てた野菜で、カレークッキングをします☆
残りわずかになりましたが、みんなの思い出になる給食にしたいと思います♪

5歳児からのリクエストメニュー

3/17

給食

- ◎ごはん
- ◎からあげ
- ◎小松菜の納豆和え
- ◎かぼちゃの味噌汁
- ◎りんごゼリー

おやつ

- ◎ピザトースト
- ◎牛乳



★新メニュー★

お好み風鶏天

<材料>大人2人分

鶏もも肉……250g (1枚)
酒………大さじ1
てんぷら粉……70g
冷水………80g
青のり………大さじ1
お好みソース…適量
かつお節………適量

<作り方>

- ①鶏もも肉を一口大に切り、酒をふっておく。
- ②ボウルにてんぷら粉と青のりを入れ、冷水を少しずつ加えながら混ぜる。
- ③①を②にくぐらせ、180℃に熱した油できつね色になるまで揚げる。
- ④お好みソースを上からかけ、かつお節をまぶしたらできあがり☆



サクサクしたとり天をお好み焼き風にアレンジしました。
お好みで紅しょうが、マヨネーズを加えても
おいしいです。

