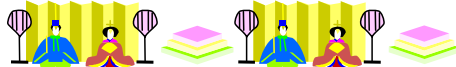


一年も終わりに近づきました。4月に比べて子どもたちは、たくましさ頼もしさが備わってきたように感じる今日ごろです。3月には、「桃の節句」があります。きれいな人形を飾って、白酒やひしもちなどをお供えし、子どもたちの無病息災を祈る行事です。



ひなまつりにまつわる食べ物

桃・・・中国伝来の思想として、桃には魔よけの力があるという考え方がありました。桃の花を愛で、桃の花を浮かべた酒を飲み、桃の葉を入れたお風呂に入って無病息災を願いました。

白酒・・・桃のお酒と合わせて紅白として、祝福をあらわしているといわれます。

菱餅・・・いにしへの健康食品だといわれています。

紅 くちなしが含まれていて解毒作用があります。

白 白い菱の実に血圧降下作用があります。

緑 よもぎ餅 造血作用があります。

赤の花、白の雪、新しい芽の緑という春をあらわす意味があるとされています。

ひなあられ・・・お米を蒸して乾燥させたものを煎ってふくらませ、食用の色粉などで色をつけたものです。主に、桃色、緑色、黄色、白の四色でそれぞれの四季をあらわしているといわれ、1年の四季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。



さくら組大好き献立

ししやも揚げ・笹釜揚げ
さんまの甘煮・青菜和え
焼き肉・ビーフソテー
シチュー・むらくも汁
等
でした！！



3月5日(金)は、さくら組さんがもう一度食べたい給食を作ります！！
楽しみにしてくださいね(๑ˊˋ)



材料(子ども 4人分)

じゃがいも・・・2コ
人参・・・1本
キャベツ・・・150g
玉ねぎ・・・1コ
ベーコン・・・2枚
にんにく・・・1かけ
パセリ粉・・・適量
塩・コショウ・・・適量
油・・・適量



ミニレシピ ころころスープ

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき2cm角、キャベツも2cm角に切る。
- ②人参・玉ねぎ・ベーコンは、1cm角に切る。
- ③にんにくはみじん切りにする。
- ④鍋に油を熱し、にんにくを炒め香りがでたらベーコンを炒める。ベーコンの油がでてきたら、野菜を加える。
- ⑤水3カップとコンソメを加え野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ⑥塩・こしょうで味を整える。盛りつけてパセリ粉を散らす。

今月の給食目標



みんなで楽しく何でも
食べられる子になろう！

今月の予定



3日(水) 雛祭り・誕生会
5日(金) さくら組大好き献立
26日(金) お別れ会
※3日5日26日はお弁当包みに箸だけを包んで持たせて下さい。

