

給食からのおたより



平成27年度 面川報徳保育園



1年も終わりに近づきました。4月から比べると食べる量も増え、たくましくなったように感じます。また「もういらない。」「食べたくない。」と言っていたのに「全部食べたよ！」「おかわりしたよ！」と嬉しそうに話してくれる子ども達。給食を通して自信をつけ、確実に成長した姿に関心させられます。

今月は卒園式、お別れ会等行事がたくさんありますので、ご家庭でも食事とバランスに十分ご配慮ください。



ひな祭りにまつわる食べ物

桃

中国伝来の思想として、桃には魔除けの力があるという考え方がありました。桃の花を愛で、桃の花を浮かべたお酒を飲み、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、祝福を表しているといわれています。

菱餅

いにしへの健康商品といわれています。

ひなあられ

お米を蒸して乾燥させたものを煎ってふっくらさせ、食用の色粉などで色を付けたものです。主に桃色、緑色、黄色、白の4色でそれぞれの四季を表しているといわれ、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

カレーライス・鶏のさっぱり煮・五目納豆・シチュー・玉子焼き・ホットケーキ・じゃが丸くん・フレンチトースト・ドーナツ・チョコパンでした。3月の献立はさくら組さんがもう一度食べたい献立、おやつをたくさん入れました。楽しみにしててくださいね。



材料（4人分）

鶏ひき肉…180g
長ねぎ…40g
人参…40g
玉ねぎ…40g
パン粉…40g
牛乳…24g
砂糖…4g
味噌…16g
白ごま…適量
油…適量

作り方

- ①玉ねぎ、長ネギ、人参をみじん切りにし、フライパンで炒めて冷ましておく。
- ②白ごまと油以外の材料を粘りが出るまでよく混ぜる。
- ③調味料を入れて味を整え、長ねぎを加えて煮立たせる鉄板に油を敷き②を2cm位の厚みにならし、ごまをふりかけてオーブンで200度で20分焼く。

ミニレシビ

松風焼き



今月の給食目標

友達と楽しく食事しよう！

3月の行事

9日（水）お誕生会

15日（火）アンコール給食

24日（木）お別れ会

※お弁当包みに箸だけを包んで持たせて下さい。