



給食だより

平成25年3月1日 発行

大戸報徳保育園

第 12 号

一年も
終わりに
近づき...



早いもので、一年も終わりに近づきました。4月に比べて子どもたちには、たくましさや頼もしさが備わってきたように感じる今日この頃です。



暖かい日差しが嬉しい反面まだまだ寒い日が続きますので、栄養面と共に十分な睡眠や気候の変化への服装の対応等ご配慮いただき、元気に過ごせるようにしましょう。

◆ひなあられの歴史◆

ひな祭りに欠かせない「ひなあられ」は、野外で神様を祭るときの保存食として作られたのが始まりと言われています。春夏秋冬を表す「桃色・緑・黄・白の4色」が元々の色だったようです。

保育園でも、子どもたちの無病息災を願って3月1日にみんなでひなあられを食べてお祝いしたいと思います。



見た目も楽しい！

○ちらし寿司○



- ①かんぴょう・干しいたけは戻して小さく切っておきます。人参は千切りにします。
- ②①の材料を砂糖・醤油・酒で煮ます。
- ③ご飯にすし酢と②(汁気を切る)、いんげん(さっとゆでて刻む)を加え、切るようにまぜます。
- ④③を皿に盛り、カニカマ・炒り卵・でんぶを飾り、刻みのりをかければできあがり☆

◇見た目も華やかなちらし寿司は、子どもたちと一緒に盛りつけを楽しむのも良いかもしれませんね。

今月はさくら組さんが卒園を迎えます。残り少ない保育園での日々を精一杯楽しみ、小学生になっても栄養満点のおいしい給食をしっかり食べて、元気に成長して欲しいと願っております。

