

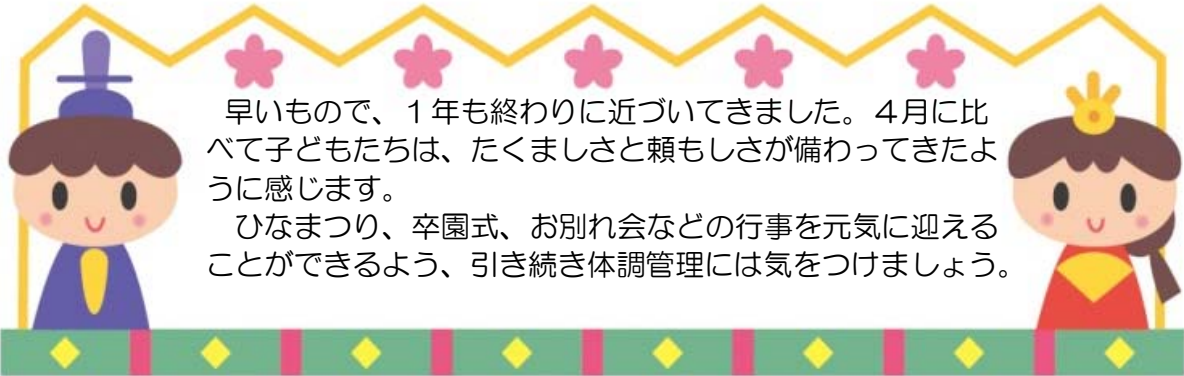


給食だより

平成25年3月1日 発行

大戸報徳保育園

第 12 号



早いもので、1年も終わりに近づいてきました。4月に比べて子どもたちは、たくましさや頼もしさが備わってきたように感じます。

ひなまつり、卒園式、お別れ会などの行事を元気に迎えることができるよう、引き続き体調管理には気をつけましょう。



今月の目標

みんなで楽しく
食事をしましょう

今月はさくら組さんが卒園を迎えます。残り少ない保育園生活を精一杯楽しみ、小学生になっても栄養満点のおいしい給食をたくさん食べて、元気に成長して欲しいと願っております。

今月の給食には、さくら組さんからリクエストがあった給食、おやつをたくさん取り入れました。楽しみにしててください☆



どうして、お祝いの時にお赤飯を食べるの？

いろいろな説がありますが、その中の一つに古代の米は赤米であったので、白米を用いるようになってからも、祝い事には小豆やささげなどで赤く染めたご飯を用いたともされています。また、小豆は薬効があり、体に良いとされていたことも関係しているようです。



クッキング♪ 鮭のちゃんちゃん焼き



- ①玉ねぎは薄切り、しめじは小房に分ける。
- ②①を炒め、味噌、しょうゆ、砂糖、酒で味付けする。
- ③アルミホイルまたはクッキングシートに鮭を置き、その上に②とバターをのせる。
- ④包んだら、鮭に火が通るまで焼く。

さくら組さんからのリクエストにもあがった献立です。

