



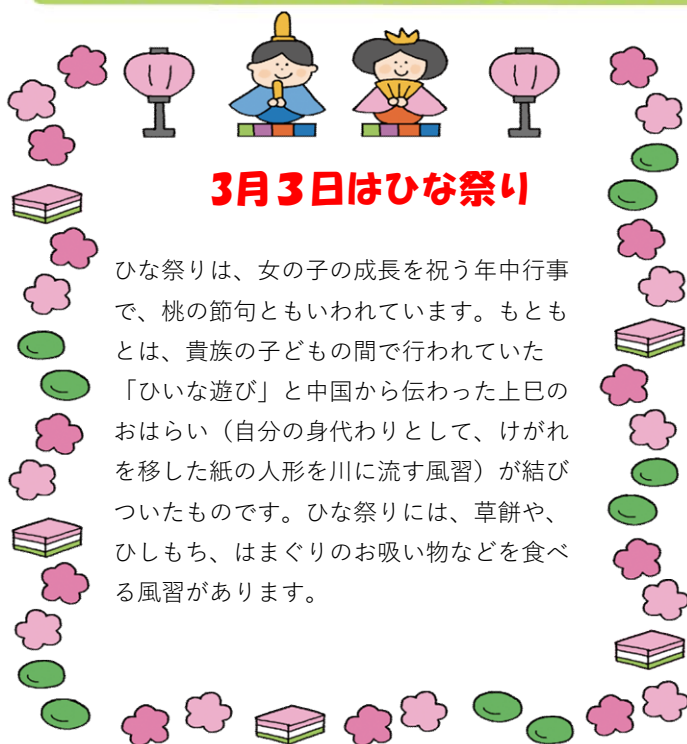
3月号

3月は、ひな祭りや卒園式など一年の中でもイベントが多い時期です。にじ組さんのリクエストメニューも始まります。どんな献立が思い出に残っているのか楽しみです。他のクラスの子どもたちもいろいろなものが食べられるようになって、みんな元気に進級です！



3月郷土料理「とり天」

「とり天」は鶏肉に衣をつけて揚げた大分県中部の郷土料理です。とり天は別府市内にある、県内初のレストラン「東洋軒」が発祥とされています。昭和初期、既存メニューのから揚げが骨付きであったために女性が食べづらいだろうという気遣いから、骨のないもも肉を食べやすい大きさに切り、天ぷら風にアレンジしたのが始まりだそうです。子どもたちも大好きな鶏肉。保育園では鶏むね肉に下味をつけて、天ぷら風に揚げたいと思います！



3月3日はひな祭り

ひな祭りは、女の子の成長を祝う年中行事で、桃の節句ともいわれています。もともとは、貴族の子どもの間で行われていた「ひいな遊び」と中国から伝わった上巳のおはらい（自分の身代わりとして、けがれを移した紙の人形を川に流す風習）が結びついたものです。ひな祭りには、草餅や、ひしもち、はまぐりのお吸い物などを食べる風習があります。



にじぐみリクエストメニュー♪



- ・きつねうどん ・チキンカレー ・鶏肉のから揚げ
- ・キーマカレー ・味噌ラーメン ・レバーのかりん揚げ
- ・鶏肉のマーマレード焼き
- ・たぬきおにぎり ・牛乳くず餅 ・青りんごゼリー
- ・玄米フレークスナック ・チーズおかかおにぎり
- ・焼きそば ・しそおにぎり ・大学芋
- ・フルーツヨーグルト ・じゃこわかめおにぎり
- ・メロンパン ・豚肉チャーハン

食育・クッキング

2月3日のおにっこケーキに、ほしぐみと、にじぐみの子どもたちが自分で顔をかきました！色々な顔ができてかわいかったです！



たくさんのリクエストメニューで嬉しいです！にじぐみさんは最後の保育園給食&おやつになりますね・・・思い出に残るよう、美味しく作りたいと思います！！

