

給食だより

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！



にじ組さんクエストメニュー



今年も3月の献立は、にじ組さんのリクエストメニューを取り入れました！たくさんリクエストしてくれてとても嬉しかったです。リクエストメニューを紹介します♪

- ・あんかけうどん・冬野菜のサラダ・ハヤシライス・鶏のから揚げ・フレンチサラダ
- ・さつまいもみそ汁・豚汁・クリームシチュー・大根とハムとりんご酢のサラダ・キーマカレー
- ・ポピュラーミルクスープ・スパゲッティナポリタン・レバーのかりん揚げ・みかん中華風サラダ
- ・豚コーン丼・チリコンカン・麻婆丼・カレーうどん・カレーライス・じゃこわかめおにぎり
- ・マカロニきな粉・牛乳もち・フルーツポンチ・ブルーベリージャムサンド・ココアクッキー
- ・チーズおかわおにぎり・フルーツヨーグルト・みそポテト・おやつラーメン・メロンパン
- ・シュガートースト・スイートポテト・鮭おにぎり・マカロニイタリアン

ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やまぐりのお吸い物を食べる習わしがあります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがきく」、豆には「健康でまめに働ける」という、縁起かつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がぴったり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。

1年間の食事を振り返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょうか？春はなのはな、春きゃべつ、夏はなすやピーマン、トマト、秋は栗にさつまいも、冬は白菜、大根...園で収穫した野菜もあります！旬の味を知ること、それぞれの食材が持つおいしさを、伝えていけたらと思います。ご家庭でも1年間の食事を振り返ってはいかがでしょうか。

今年度は、給食室から幼児クラスに1人ずつ担当を決めて、担任の先生と話し合いながら、子どもたちを楽しんでもらえる食育活動やクッキングをしました。野菜の皮むきや包丁は、最後の方は慣れてきている子どもの様子もみられました。自分たちでクッキングすることで、野菜に興味を持ち、嬉しそうに食べていた姿が、とても印象に残りました。来年度も色々な食育活動や、クッキングをしていきたいと思っております。

- ・ほしぐみ・・・育てたいんげんを自分たちで折ってクラスで茹でて食べる。昼食の副菜のさつまいもをつぶして、スイートポテトサラダ作り
- ・そらぐみ・・・育てたなすの皮むきと、ピーマンの種取りとピーマンをちぎって炒めて食べる
 - ・さつまいも皮むきをしてスイートポテトパン作り・おやつポテトチャウダーのじゃが芋切り
- ・にじぐみ・・・おやつチヂミ作り（にらを切る・小松菜をちぎる・人参の皮むき）・オクラ納豆クッキング
 - ・収穫したさつまいもで、さつまいもごはん作り（さつまいもを切って、クラスでお米とぎ）
 - ・ホットケーキ作り

※夏には、収穫した野菜を使って、幼児クラス全体で、餃子ピザ作りをしました！