

きゅうしょくだより

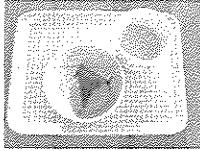


あおぞら保育園
2022年3月号

寒い冬がようやく過ぎようとしています。暖かい日が増え、春はもうすぐそこまでやってきます。4月と比べて、給食の面でも「苦手なものが減った」「食べる量が増えた」「食べものの名前をたくさん覚えた」など、子どもたちそれぞれの成長を感じます。19日は卒園式、次の週からは新しいクラスに進級します。これからも安全でおいしい手作りを心がけ、給食を通して子どもたちの成長のお手伝いができるよう努めていきます。

季節の食べもの

桜餅



桜の葉の塩漬けにピンク色の餅を包んだ和菓子で、雛菓子の一つでもあります。関東では焼いた生地に餡を包んだものを桜餅と呼びますが、関西では道明寺粉の餅に餡を包みます。保育園のおやつでは関西風の桜餅が登場します。

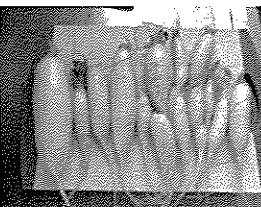
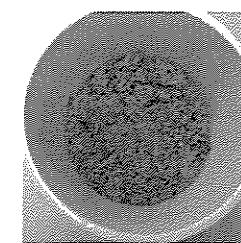
菜の花

春に出回る食材の一つです。特有のほろ苦さがありますが、茹でると甘みが出てきて食べやすくなります。マヨネーズで和えたり、肉と一緒に炒めたりするとおいしく食べられます。

ぼたもち

春のお彼岸にお供えする小豆餡の様子を、牡丹の花に見立てたところからこの名が付きました。「棚からぼた餅」など、ことわざにも多く登場し、日本人にとって身近な食べ物であったことがわかります。

去年の3月につき組さんが仕込んだみそができあがりました。
とてもきれいで良い香りのするみそになりました。
3月の献立で使用したいと思います。お楽しみに♪



幼児クラスの菜園で育てている大根が今年は豊作です。
クラスでホットプレートを使って大根ステーキを作りました。



はな組 ミニ調理保育

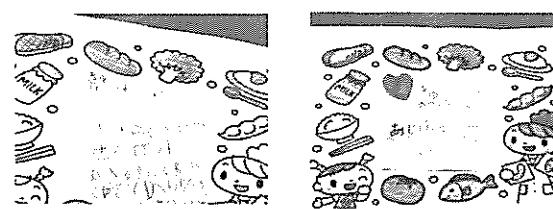


はな組ではたくさん収穫した大根を使って、担任が大根ステーキを作りました。
普段とは違う担任の姿を見て、「わーすごい！！」と盛り上がっていました。



つき組 リクエストメニュー

つき組は、今まで保育園で食べたメニューから好きなものを選びました。3月の献立には一人ひとりがじっくり考えたリクエストメニューが登場します。給食室の前にポストを設置して、リクエストメニューを書いた手紙を出してくれました。お子さんがどんなメニューをリクエストしたかお話を聞いてみてください。



かわいく色を塗ってくれて、お手紙まで書いてくれるお友だちもいました。感動で胸がいっぱいになりました。みんなのために心を込めて作ります。お楽しみに!!

