

給食だより

きらきらぼし保育園 令和4年 3月発行

今年度も残り一か月となりました。一年前の子ども達の姿を思い出すと心も身体も大きく、逞しく一人ひとりの成長が感じられます。

嫌いだっただ食べ物が食べられるようになったり、幼児ではお当番をする姿も頼もしくなり、乳児ではクラスに入ると名前を呼んでくれるようになりました。

一生懸命お話をしてくれたり、嬉しそうに食べている姿を見るととても嬉しいです。

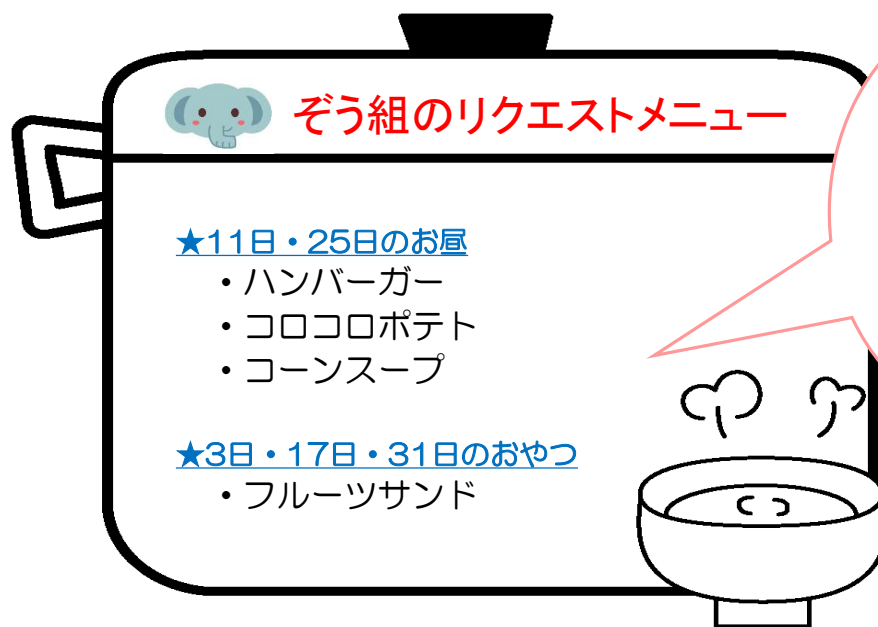
卒園または進級に向けて、これからの成長が益々楽しみです。

まだ寒い日が続いていますが、たくさん食べて元気に新年度を迎えましょう。



3月3日のひなまつりは、女の子の成長や幸せを願うお祝いの日です。きれいな着物を着たお雛様をひな壇に飾って白酒やひしもちを供え、ご馳走を食べるようになりました。

古い時代のひなまつりでは、紙で作った人形を川に流すこともありましたが、川で流すことで悪いことにあわないと信じられていました。今でもそのような「流しびな」をする地方もあるそうです。



ぞう組のリクエストメニュー

★11日・25日のお昼

- ・ハンバーガー
- ・コロコロポテト
- ・コーンスープ

★3日・17日・31日のおやつ

- ・フルーツサンド

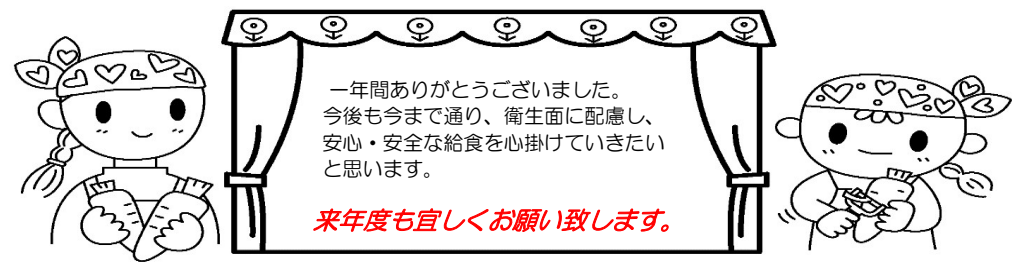
今月はぞう組のリクエスト献立を取り入れています。保育園での給食も残り僅かです。楽しく、笑顔いっぱいの給食の時間になるといいですね！

《ベーコンとチーズ蒸しパン》



【材料】	(5個分)
★ホットケーキミックス	・60g
★牛乳	・60g
★サラダ油	・5g
・ベーコン	・15g
・クリームチーズ	・50g
・パセリ	・少々

- 【作り方】
- ① クリームチーズ、ベーコンは1cm角に切る。
 - ② ボウルに★(ホットケーキミックス～油)を入れて泡立て器で混ぜる。
 - ③ よく混ぜたら、①を加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
 - ④ アルミカップに8分目まで流し入れて、パセリをふり、蒸す。
 - ⑤ 生の生地がついてこなれば完成。



一年間ありがとうございました。今後も今まで通り、衛生面に配慮し、安心・安全な給食を心掛けていきたいと思ひます。

来年度も宜しくお願ひ致します。

