

いただきます 3月

2019. 3. 1発行 栄養士：西村 瑞保



寒さもようやくやわらぎ、春の足音が少しずつ聞こえてくる季節となりました。

3月は卒園式・卒園を祝う会があります。この一年間、たくさんの行事を通して子どもたちの成長を感じることができました。残り少ない日々を大切に、子どもたちの思い出に残るような食事づくりを心がけていきたいと思ひます。今月、卒園お祝いメニューも取り入れていますので楽しみにしててくださいね♪

3月20日(水)はお別れ遠足、29日(金)・30日(土)は年度末保育、4月1日(月)は年度初め保育となりますので、愛情弁当と水筒の準備をお願いします。

♪ひなまつりクッキング♪
3月1日(金) 10:00~
三角巾、エプロン、爪のチェックをお願いします。
今年度最後のクッキング!!みんなで楽しみましょう♪

～はまぐりのお吸い物～

はまぐりの貝殻は、貝合わせという遊びにも使われるように、一対になっている相手以外とは、ぴったりと合いません。このことから、一人の人と生涯連れ添うようにと願いが込められています。

3月1日にひなまつりの行事食として給食に取り入れています。子どもたちと一緒に行事食を味わいたと思います!



ふじヶ丘保育園 TEL : 099-244-1590 FAX: 099-244-1517
子育てセンターはらっぱ TEL : 099-244-1365
メールアドレス harappa@joy.ocn.ne.jp
ホームページアドレス http://www.fujiho.jp/
※食事のことでご意見・ご相談がありましたら、お気軽に上記までご連絡ください。



♪ジャムパイ♪



(材料 5人分)

冷凍パイ生地	5枚
お好みのジャム	適量
☆いちご	
☆ブルーベリー	
☆マーマレード	
卵	1個

<作り方>

- ①冷凍パイの生地は常温にもどしておく。
- ②三角や四角など好きな形に切って、好みのジャムをのせて包む。
- ③溶き卵をぬる。
- ④180℃のオーブンで10～15分ほど焼く。



保育園でも人気のある手作りおやつです!
パイシートがないときは、食パンでも代用OK!!ジャムを食パンにぬるだけの簡単ジャムパンのできあがり♪

今年度も、毎日給食を楽しみにする子どもたちの笑顔がたくさん見ることができました♪給食を通して、苦手なものも食べられるようになったことが増えた子どもたち。

これからもお友だちと給食をたくさん食べて、楽しい給食の時間を過ごしてほしいと思ひます。

