

いただきます 3月

2020. 3. 1発行 栄養士: 上田 沙耶香



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。振り返ると毎日の給食を見ていてきれいな空っぽのお皿が返ってくる度嬉しくこの一年間、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います。今月は、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くださいね♪

3月30日(月)・31日(火)は年度末保育、4月1日(水)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。

くひなまつりクッキング中止のお知らせ

3月3日(火) ひなまつりクッキングを予定しておりましたが、新型コロナウイルス感染症対策のため中止になりました。給食やおやつでひなまつりを楽しみたいと思います。

～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3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！



ひなまつりは女の子が健康に成長することを願って家族そろってお祝いするそうです。

くすの子保育園 TEL : 099-295-3233 FAX : 099-295-3234

メールアドレス kusunoko@bronze.ocn.ne.jp

ホームページアドレス <http://www.fujiho.jp/>



メールQR



HP QR



くすの子保育園

※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。



♪ にんじんポタージュ ♪



(材料 4人分)

にんじん	1本
たまねぎ	1/2個
お米	大きじ1
牛乳	150～200cc
バター	20g
コンソメ	10g

<作り方>

- ① にんじん、たまねぎは薄くスライスする。
- ② 鍋にバターを熱し、弱火でたまねぎをよく炒める。
- ③ にんじん、お米、浸るくらいの水を加えてから、柔らかくなるまで煮る。
- ④ ③の粗熱をとり、ミキサーにかける。
- ⑤ 鍋に戻し、牛乳でのばしながら温め、コンソメ、塩で味を整える。



にんじんだけでなく、かぼちゃやさつまいも、じゃがいもでも作れますよ♪季節に合わせていろいろな野菜で作ってみてくださいね♪

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」「たくさん食べるようになった」「食に興味を持ち始めた」など子どもたちの成長をみることで嬉しく思います。来年度も子どもたちに「給食おいしい!」と言ってもらえるように給食づくりに励んでいきたいです。

