



きゅうしょくだより

ひむろこだま保育園 2024.3.1

暖かくなったり寒くなったり「三寒四温」を過ぎて春がやってきます。梅の花も咲き始めほかほか陽気の日もおおくなりますね。給食の食材も春野菜が多く取り入れられるようになってきます。春野菜は柔らかくて甘いことや豊かな香りがあることが特徴で、春キャベツや新たまねぎなどが代表的な春野菜です。



誕生会の献立

- * 給食
- * ・ちらし寿司
- * ・鮭のあけぼの焼き
- * ・白菜と揚げの煮びたし
- * ・ブロッコリー
- * ・湯葉のすまし汁
- * おやつ
- * ・いちご抹茶寒天

ひなまつり の 行事食

- * ・ちらしずし
- * ・おせち料理のよう
- * ・に、エビやレンコン
- * ・や豆など縁起のい
- * ・い食べ物がたくさ
- * ・ん使われています。

3月3日はひな祭りです。

桃の花がきれいに咲くことから「桃の節句」とも言われています。ひなまつりの行事食にはそれぞれに込められた意味があります。

ちらしずし
おせち料理のよう
に、エビやレンコン
や豆など縁起のい
い食べ物がたくさ
ん使われています。

ひなあられ
春夏秋冬を表す
「桃・緑・黄・白」
の4つの色が付け
られているのが特
徴です。

ひしもち
下から「緑・白・桃」
の配置で、雪の下に
新芽が芽吹き梅の花
が咲いている、春の情
景を表しています。

ぐりとぐら café

最後のぐりとぐら Cafe は「ぐりとぐら」

あらすじ：ぐりとぐらは大きなかごをもって森へ出かけました。どんぐりや栗を拾っているととても大きな卵が落ちていました。

大きな卵を使って大きなカステラを作ることにしました。完成したカステラを森の動物たちと一緒に食べました。



- 給食 ・ぐらの赤い帽子のチキンライス ・ぐりの手ごねハンバーグ
- ・森の仲間たちのグリーンサラダ ・くるりくらと雲のマッシュポテト
- ・春色コンソメスープ ・すみれちゃん特製ゼリー



おやつ ぐりとぐらのパンケーキ

今年度のぐりとぐら Café で、前日からホールの飾りつけを行うことによって親子で写真を撮っている姿を見ることが出来たり、幼児クラスに絵本の読み聞かせを行うことによって「絵本に出てきたサンドイッチ美味しかった！」と話しかけてくれました。ぐりとぐら Café を通して子どもたちの笑顔がたくさん見ることが出来ました。来年も子どもたちの笑顔が見れるような食育活動に取り組みます。

そして最後のぐりとぐら café は、子どもたちの思い出に残るようにお子様ランチを作ります。

おやつは、絵本に出てくるカステラをイメージして作るパンケーキです。

壁面のびわさんの作品の「ぐりぐらかるた」もお楽しみに！

びわ組 セレクト給食

びわ組さんに好きな給食を、主食・主菜・副菜・汁物の中から選んでもらいました。3月8日に提供します。お楽しみに！

そばめし（ダントツ人気！） からあげ カリカリじゃこサラダ もずくスープ ミニゼリー