



給食だより



今年度も最後の月となりました。まもなく卒園・進級を迎えますね。1年間の様々な行事や園生活を通して子どもたちは体も心も大きく成長し、たくさんの思い出もできたのではないのでしょうか。給食を食べる量も増え、すくすくと成長する子どもたちを見られてとてもうれしく思います。

～1年間を振り返って～

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょうか？春は菜の花、春キャベツ、夏はナスやピーマン、秋はくりにさんま、さつまい、冬は白菜に大根。園で収穫した物もあります。旬の味を知ること、それぞれの食材が持つ美味しさを伝えていけたらと思います。また、三食の食事のバランスや食事マナーは守れていたでしょうか？ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう！



ひな祭りの行事食



ひな祭りには、昔からちらし寿司やはまぐりのお吸い物を食べる習わしがあります。ちらし寿司のエビには「長生き」、れんこんは「見通しがさく」、豆には「健康でまめに働ける」という縁起かつぎがあります。はまぐりは2枚の貝殻がぴったり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事です。



ひしもち

- 紅…桃の花の色を表し、魔除けとされていて、くちなしの実で色づけされています。
- 白…雪の白として、洗浄の意味を表しています。ひしの実を入れ長寿を願っています。
- 緑…新芽の色を表し、健康を意味しています。厄除けの力があるとされています。

ひなあられ

お米を蒸して乾燥させたものを煎って膨らませ、食用の色粉などの色をつけたもの。主に、桃色、緑色、黄色、白色の4色で、それぞれ四季をあらわしていると言われ1年を通じて健康でいられますように、という願いが込められています。



<作り方>

準備：無塩バターは常温に戻しておき、オーブンは170℃に予熱しておく。

- ① ボウルに無塩バター、砂糖、生クリームを入れて、白っぽくなるまで混ぜた後、薄力粉を入れてよく混ぜる。3等分にしてそれぞれ別のボウルに入れる。
- ② それぞれのボウルに抹茶パウダーとストロベリーパウダーを加えて混ぜる。麺棒で5mm程の厚さに伸ばし、緑、白、ピンクの順番に重ねる。
- ③ 包丁でひし形に切り、クッキングシートを敷いた天板にのせる。170℃のオーブンで15分焼く。

