



給食だより

2023年3月1日
尚徳福祉会 仲町保育園

日に日に気温が上がり、暖かさを感じられる日が増えてきました。春の訪れもすぐそこですね。

早いもので今年度最後の月です。この一年で子どもたちは苦手なものを克服したり、食べる量が増えたりと成長を感じています。ひまわり組の子どもたちにとっては残りわずかな園生活、給食の時間を楽しく過ごしてもらいたいと思います。

給食の様子紹介！～ちゅうりっぷ組～

ちゅうりっぷ組のリクエストメニューの日の写真です。ちゅうりっぷ組では、スプーンとフォークで給食を食べていましたが、最近箸ができるようになりました。はじめは苦戦している様子がありましたが、段々と使える子が多くなってきて、いまではごはんの最後の一粒まで箸でつまむ様子が見られるようになりました。食べる事が好きな子が多く、ひまわり組でも美味しく食べる様子をみるのが楽しみです。

給食の様子紹介！～ひまわり組～

ひまわり組の給食の時間の写真です。ひまわり組では、苦手なものも一口だけ食べてみようとする姿が見られてさすがだなと感じます。

最近では、「マセドアンサラダってどんな意味？」「ナポリタンって何？」などと食に関する興味が増えてきています。給食室に質問をしに来てくれる姿が元気いっぱい可愛らしく思います。小学校に行っても給食の時間を楽しんで、たくさん食べて大きくなってほしいです。

3月7日はひまわり組リクエストメニューです。ひまわり組のみんなが好きなものがつまんだ給食とおやつです。楽しみですね♪

3月の献立紹介

かじきの磯部焼き

★材料（4人分）

かじき	4切
あおのり	少々
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
酒	大さじ1
油	少々



★作り方

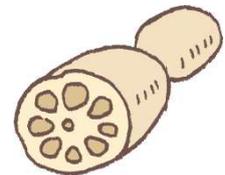
- ①かじきをあおのり、しょうゆ、みりん、酒の合わせ調味料に15～20分つけ込む。
- ②油をひいたフライパンで①を焼く。

あおのりと醤油の香ばしい香りが美味しい魚料理です。他の魚や鶏肉などにもアレンジしやすいので、是非作ってみてください♪

旬の食材

れんこん

冬に収穫されるれんこんは、粘りと甘みが強いのが特徴です。煮ものや揚げもののほか、スライスしてサラダや酢のものにも使えます。古くなると乾燥して切り口や穴の中が変色してくるので、表面につやがあり、ずっしり重みのあるものを選びましょう。



ひまわり組リクエストメニュー

給食：わかめ御飯、唐揚げカレー味、もやしの納豆和え、ABCスープ、りんご
おやつ：ピザトースト