



給食だより



暖かさを感じる日が多くなりましたね。早いもので今年度も最後の月になりました。きりん組の皆さんはもうすぐ保育園を卒園し、小学校入学です。この1年クッキングなどできない状況ではありましたが、様々な食育活動に取り組んできました。その活動を通して子どもたちとふれあい、成長を間近で見られた事を嬉しく思います。これからも給食が子どもたちの楽しみの1つであり、食べ物への興味をもってもらえるようにしていきたいと思ひます。

今月は『桃の節句』があります。きれいなひな人形を飾って白酒やひしもちなどをお供えし、子どもたちの無病息災を祈る行事です。保育園でも3日にはちらしずしやひなあられを給食に出す予定です。楽しみにしてください。

3月3日 ひなまつり



ひなまつりは、女の子のすこやかな成長を祈る節句の年中行事です。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。

ひし餅・・・3つの色に願いが込められています。桃色は「魔除け」、白色は「清浄」、緑色は「健康」です。

白酒・(甘酒)・・・厄除けの意味があります。

ハマグリの潮汁・・・ハマグリは二枚貝で対の貝殻しか組み合わないことから将来夫婦円満に暮らせるよいうにという意味があります。

ちらし寿司・・・具のエビはこしが曲がっていて「長寿」の象徴。穴が開いていて「先の見通しがきく」レンコン、「まめに働ける」ように豆など、縁起の良い具ざいをたくさん入れます。



ひなまつりメニュー

いちごババロア

材料・5人分

- アガー ……………10g
- 水 ……………80ml
- 牛乳……………180ml
- 生クリーム…………80ml
- 砂糖 ……………50g
- いちご ……………100g
- いちご(飾り用)・・・適量

作り方

- ① 牛乳にいちごを入れミキサーにかけ滑らかになるまで混ぜる。
- ② 生クリームを7分立てまで泡立てる。
- ③ ①に②を混ぜ合わせる。
- ④ 鍋に水を入れ 80℃まで温めてアガー、砂糖を入れ混ぜる。
- ⑤ ④に③を混ぜ合わせゼリーカップなどの容器に入れ固まるまで冷蔵庫で冷ます。
- ⑥ 最後にカットしたいちごやミントを飾り付けて完成