



2024年度 3月3日発行
社会福祉法人 尚徳福祉会
保育園与那原ベアーズ1

今年度もいよいよ最後の月となりました。1年間の園生活でたくさんの思い出を作り、子どもたちの成長を共に喜ぶことができたことを心より感謝いたします。給食を食べる量も増えていき、「完食したよ!」や「作ってくれてありがとう!」と言ってくれるようになりました♡子どもたちが今後も元気いっぱい過ごすことができるように、3月も栄養バランスを考えた給食作りに取り組んでいきたいと思えます。



ひな祭り

ひな祭りは「桃の節句」といわれ、女の子の成長を祝う日です。お内裏（だいら）様・おひな様・三人官女（さんにんかんじょ）・五人ばやしなど、人形や物の名前を知ること、日本の伝統行事に親しむことができます。また、給食ではひな祭りの行事食として3日にちらし寿司を予定しています。

ひな祭りの食べ物の意味

【はまぐりのお吸い物】

二枚貝のはまぐりは、一度外すと別の貝殻と合わせられません。そのため、はまぐりには「愛する人と一生仲の良い夫婦生活が送れるように」という意味が込められています。ハマグリはアサリやシジミよりもうま味成分が多いので、塩やしょうゆだけをつかったシンプルな味付けのお吸い物にすることで、その味をより楽しむことができます。



【ひなあられ】

ひなあられは、ひし餅を砕いて食べていたのが由来とされています。もともとはひし餅で作られているため、ひなあられもひし餅と同じく三食なのが一般的です。一部のひなあられは黄色を足して四色を使うこともあります、これは日本の四季を表しています。

ひなまつりの食べ物 エリア特性

関西

桜餅



道明寺
(もち米につぶあん)

ひなあられ



丸いあられ
(しょっぱい・甘い)

ちらし寿司



具材を混ぜた酢飯に
火の通った具材乗せ

関東



長命寺
(小麦粉生地にこしあん)



米菓子
(甘い)



白い酢飯に
海鮮系乗せ