



2022年 3月 1日発行
社会福祉法人 尚徳福祉会
保育園与那原ベアーズⅡ

1月は行く、2月は逃げる、3月は去るといいますが、今年度も残り1カ月となりました。昨年に引き続き、コロナの影響でなかなかイベント事も開催できない状況でしたが、その中でも子どもたちは工夫して楽しく過ごしていました。給食は最初の頃に比べると残食が減り、おかわりを全部食べていた日もありました。「ぜんぶ食べたよー」「野菜も食べれたよー」という声も増え、子どもたちの成長はすごいなあと感じる1年でした。3月も体調に気を付けて元気に過ごしましょう。



ひな祭り

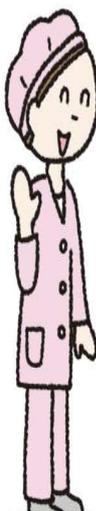
ひな祭りとは、3月3日の桃の節句のことで、女の子のお祝いをする日。女の子の健やかな成長や幸せを祈って、お祝いをします。ひな人形は、立春(2月4日頃)から2月中旬にかけて飾り、ひな祭りが終わったらできるだけ早くしまるのがいいとされています。



3月3日はひな祭りメニューです！お楽しみに！！

給食室より

今年度も大変お世話になりました。おいしい給食を目指して、新メニューを加えたり、あまり人気が無かったメニューを改良してみたりと試行錯誤をした1年でした。保護者の皆様にもご家庭でのお子様の様子や食事の様子などを教えて頂き感謝しています。次年度も更に試行錯誤をして子ども達の記憶に残る給食を提供出来たらと思います。



今月のレシピ「魚の磯辺焼き」

材料 ・白身魚…50g ・濃口醤油…0.8g
・みりん風調味料…0.4g ・米粉…4g
・片栗粉…2g ・あおのい…0.2g
・水…6g ・油…2g

作り方

1. 魚に、醤油、みりん で下味をつける。
2. 米粉、片栗粉、あおのいを混ぜ、水、油を加えてよく混ぜ合わせる。
3. 魚と衣を合わせて混ぜる。
4. 190～200℃のオーブンでカリッとするまで 12分程度焼く。

旬の食材

たまねぎ なら
パセリ みつば
しいたけ かぶ
オレンジ デコポン

