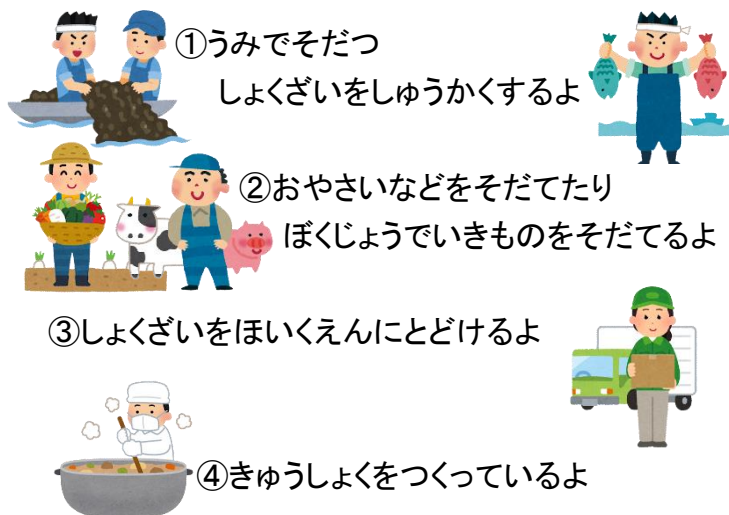


2024年 3月 きゅうしょくだより

♪だれかな？だれかな？くいず
～きゅうしょくができるまでに
かかっているひとはどんなひと？～



今月の行事料理：ひな祭り



「花寿司・やわらかひなあられ」

＜1(金)の献立：昼食・午後おやつ＞

☆ひし餅、ひなあられの3色の意味は……？

「緑・白・ピンク」の3色をよく見かけますよね。



緑：新芽や葉 白：雪 ピンク：桃の花

寒い冬に降った雪がとけて、たくましい新芽がでて葉になり、美しい桃の花が咲くように立派な女性になるようにとの願いが込められています。

“5色”の菱餅も地域によってはあるそうで……

上記3色に黄色と赤色が加わります。

黄色は月・赤色は太陽を表しているそうです。



給食では、3色(緑：青のり・白：ノーマル・ピンク：人参)をじゃがいももちとして、提供予定です。

※由来等には諸説・地域差があります

「だれかな？だれかな？くいず」のこたえ

- ①「りょうし」さん ②「のうか」さん
③「どらいばー」さん ④「きゅうしょくのせんせい」

どんなおしごとをしているかで「どらいばーさん」ってよんでるけど、みんなみたいにおなまえがあるよ。なんていうおなまえなのかな？

☆おいしくたのしい給食でしたか？☆

今年度はじめの4月の給食だよりで「おいしい給食でたのしい毎日」とともに3つの内容を記載していました。

- ①バランスの良い献立
②見て楽しい、食べて学べる、おいしい給食
③みんなで食べる時間をたいせつに

そして、この一言も添えて……⇒子どもたちに「すくすく成長してほしい」という願いと「食べることを好きになってほしい」という想いを込めて作っています。

1年を通して、いかがでしたでしょうか。

「給食の思い出」といったら、どんなことが浮かぶでしょうか？
さて、きゅうしょくでもおうちでもできるようになったかなクイズ。

- ・たべるまえにしっかりとあらいをできる
- ・きもちをこめて「いただきます」「ごちそうさま」がいえる
- ・よくかんでたべることができる
- ・しっているたべもののなまえがふえた
- ・つくるひとがいることをしることができた

おともだちといっしょにたべるきゅうしょく、さいごまでおいしくたのしくね。



おうちで作ってみよう！

☆アレンジしやすい☆「ジャムクッキー」

※目安：幼児1人分(2枚分)

砂糖 1.4g・油 5.7g・牛乳 5.7g・ホットケーキ粉 28.5g

ジャム(給食ではいちごジャムですが、お好みで)10g

- (1) 砂糖・油をよく混ぜる。
- (2) 砂糖が溶け始めたら、牛乳を加えてさらによく混ぜる。
- (3) ホットケーキ粉を加えて、混ぜる。
- (4) 成型して中央にスプーン等でくぼみをつけてジャムをのせる。
- (5) 焼く。オーブン 170℃ 15分程度
(小麦アレルギーの場合は、米粉のホットケーキ粉などを代用してください。)

お子さまクッキングポイント♪

- ♪材料を混ぜる
- ♪生地成型
- ♪ジャムをのせる

