



緑の家保育園
給食室
3月号

3月は、ひな祭りや卒園式など一年の中でもイベントが多い時期です。すみれ組さんのリクエスト給食も始まります。どんな献立が思い出に残っているのか楽しみです。ほかのクラスのお友達もいろいろなものが食べられるようになって、みんなで元気に進級です。



3月3日はひなまつり

ひな祭りは、中国から伝わった五節句のひとつで、「上巳節」(じょうしせつ)に由来する行事で、女の子の健やかな成長と健康を願う行事です。節句にはもともと男女の区別はないのですが、菖蒲を「尚武」にかけると端午の節句に対し、上巳の節句は優雅な女の子のお祭りとして楽しめるようになりました。また、紙で人形を作って体をさすり、自分のけがれを人形に移し、川に流して厄払いをする行事もあり、当時の宮中における「ひいな遊び」(人形遊び)が結びついて「ひな祭り」の形ができたといわれています。

《ひなまつりにまつわる食べ物》

- ・ハマグリ…貝殻はもともと対だったものだけがぴったり合い、貝合わせなどの遊びで使われたことから、一生添い遂げる相手が見つかりますようにという願いが込められています。
- ・ひし餅…植物の菱は、水面に広がって繋がることからひし形は成長や繁栄のシンボルとして古くから親しまれてきました。また、3色の意味も健康食品や大地などを表しているとされています。
- ・ひなあられ…お米を蒸して乾燥させたものを煎って膨らませ、食用の色粉などで色を付けたものです。4色あり、それぞれ四季を表しているといわれ、1年の四季を通じて健康でいられますようにという願いが込められています。



すみれ組 リクエスト給食 発表！

今年もすみれ組さんのリクエスト給食が始まります。毎年いろんなリクエストがあるので、結果をみるまで給食室もワクワクドキドキです。今年の結果は以下の通りです！



- ・お好み焼き ・ピザ ・ラーメン ・フルーツサンド
- ・マーブルケーキ ・かりんとう風 ・なめこスープ ・ピザ
- ・ミートソーススパゲティ ・カレーうどん ・きな粉ごはん
- ・卵を使わないホットケーキ ・ピザ ・ラーメン



お楽しみに ^^♪

《今月の献立から》

【桜もち風】 5人分

～材料～

- ・いちご 3～4粒
- ・米粉 32.5g
- ・白玉粉 12.5g
- ・砂糖 10g
- ・水 50g
- ・あずき 50g
- ・砂糖 27g
- ・塩 ひとつまみ

～作り方～

1. いちごを洗いヘタをとったら、つぶしてピューレ状にする。
2. 米粉、白玉粉、砂糖、水、1を混ぜ合わせる。(生地)
3. あずきは一度ゆでこぼし、柔らかく煮て砂糖と塩を加えてあんこを作る。※あんこは市販のものでも◎
4. ホットプレートに2の生地を楕円形にのばして両面を焼く。
5. 焼きあがった生地にあんこをはさんでできあがり！