



プリスクレールディゾアンジェ戸塚安行 2025年3月

少しずつ暖かくなり、春の気配を感じる季節になりました。心身共に大きく成長した子どもたちも、もうすぐ進級を迎えます。1年間一緒に過ごしてきたお友だちと、今まで以上に楽しい給食の時間を過ごして、今年度を締めくくりたいと思います。



行事食

*3月3日 ひなまつり

給食: ちらし寿司・松風焼き・ブロッコリーのおかか和え・花麩のすまし汁・いちご
おやつ: カルピス・三色蒸しパン

*3月19日 お彼岸

おやつ: きなこぼたもち



ひな祭りのちらし寿司

ひな祭りの献立の定番と言えるちらし寿司は、もともと祭礼の日の料理で縁起が良い食べ物です。使われている具材にはそれぞれ意味があり、エビは長生きするように、れんこんは見通しがきくように、豆は健康でまめに働けるようにといった願いが込められています。彩りも豊かなので、お祝いの食卓が華やかになります。



2月の食育活動報告

・らっこ組: バナナの皮むき

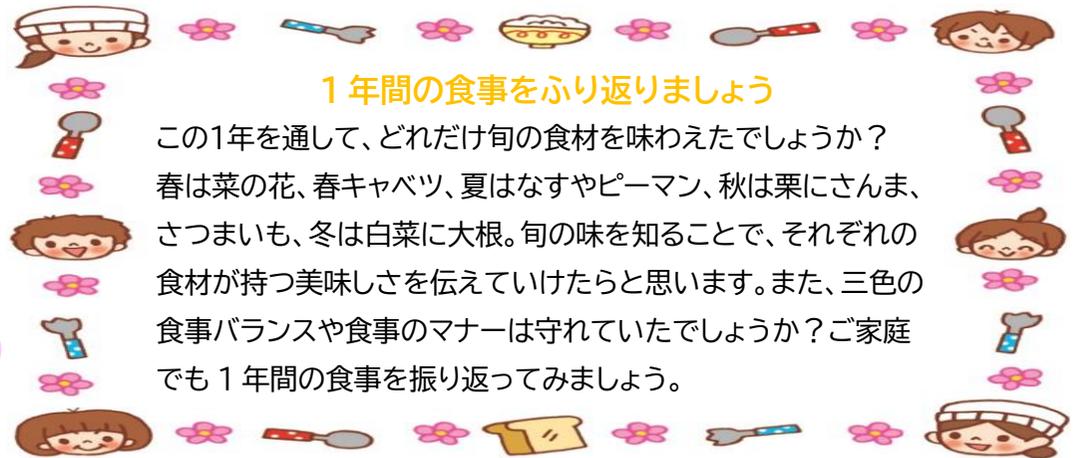
進級にむけた取り組みとして、バナナの皮むきを行いました。切り込みが入っている箇所を教えてあげると、上手に皮をむくことができました。こちらの言っていることを理解し行動に移せることに成長を実感することができました。

・ペンギん組: おにぎり作り

おやつ時間ににおにぎり作りを行いました。ほとんどの子がにおにぎりを作るのが初めてでしたが、栄養士のお話をよく聞き、自分の作りたい形のおにぎりを作ることができていました。みんな楽しそうに作ってくれていたため、ご家庭でもお子さんと一緒に作ってみてください！

・まんぼう・いるか組: おにぎり作り

におにぎり作りは去年もやったので、とても上手に作る事ができていました。丸形、俵形、三角にするにはどう握ったらいいかを説明し、好きな形のおにぎりを作ってもらいました。握るときの力加減も上手にご飯を握りつぶしてしまうことなく、美味しそうなにおにぎりを作ることができていました。



1年間の食事をふり返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょうか？

春は菜の花、春キャベツ、夏はなすやピーマン、秋は栗にさんま、さつまいも、冬は白菜に大根。旬の味を知ることで、それぞれの食材が持つ美味しさを伝えていけたらと思います。また、三色の食事バランスや食事のマナーは守れていたでしょうか？ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。

食育活動を通して、楽しく子どもたちと交流する事ができました。来年度も子どもたちに給食室を身近に感じてもらい、おいしいと喜んでもらえる給食を提供していきますのでよろしくお願い致します。

給食室 一同