



給食だより

NO.7

早いもので今年度も残り1カ月となりました。給食を美味しく食べる姿や給食おいしかったと言える姿など、給食を通して成長した子どもたちの笑顔を見ると嬉しく思います。

保護者の皆様方には、1年間ご協力いただきありがとうございました。

1年間に身長や体重はどのくらい成長したでしょうか？そして、ご家庭での食生活も子どもと一緒に振り返ってみましょう。



1年間の食事を振り返りましょう

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？春はなのはな、春キャベツ、夏はピーマン、秋はさんま、さつまいも、冬は白菜に大根などがあります。旬の味を知ることで、それぞれの食材が持つおいしさを、伝えていけたらと思います。また、3食の食事のバランスや食事マナーはまもら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。



食生活をチェックしてみましょう

- 食事の前に手を洗うことができた。
- 食事の準備や片づけを手伝うことができた。
- 「いただきます」と「ごちそうさま」を言えた。
- 姿勢を正しく食べる事ができた。
- スプーンやはしを上手に使うことができた。
- よく噛んで、味わって食べる事ができた。
- 楽しく食べる事ができた。
- 三食は決まった時間に食べる事ができた。
- 朝食をかかさず食べた。



☆2月はほし組のリクエストメニューでした☆

2ヶ月ぐらい前から、ほし組のみんなと一緒に献立を考えました。保育園生活も残り1ヶ月…何でもおいしい！と食べてくれるほし組のみんなが、たくさん悩んで決めました。

また、3月は「バイキング給食」をコロナウイルス感染拡大防止のため、ほし組のみ予定しています。

鬼だらけの節分でした



肉みそおにぎり

(材料4人分)

米…1合 酒…小1
鶏ミンチ…40g 淡口…小1/2
みそ…小2 砂糖…小1

(作り方)

- ①鍋に鶏ミンチと調味料を入れ、肉に火が通るまで加熱する。
- ②炊きあがったご飯に①を混ぜておにぎりにする。

きな粉揚げパン

(材料4人分)

味ロール 1本
サラダ油 適量
きな粉 大1

(作り方)

味ロールを油で揚げ、きな粉と砂糖を混ぜ合わせたものに絡めて出来上がり

