



園庭やお散歩で見かける木々が芽吹きはじめ、吹く風に春の香りが感じられるようになってきました。3月にはひなまつりがあります。ホールに飾られたひな人形に興味津々の子どもたち。各クラスにも製作したひな人形が飾られとても華やかです。

ゆいぐみの一年間の様子

じゃがいもやさつまいもの土の香り、枝豆の葉っぱの形、冬野菜のかわいい大きさの大根など、1年間で色々な採れたての食材に触れてきたゆい組。クッキングでは何を作ろうか話し合いながら、みんなで楽しい時間を重ねてきました。包丁での猫の手や、ピーラーの使い方も少しずつ慣れ、ちょっと怖いけど自分でやってみようと意欲的な様子が見られるようになりました。毎日の給食も美味しくて大好き！入っている食材が、体の成長をどのように助けてくれるのかを食育ボードを使って遊びながら知っていきました。野菜もお肉も、みんなで楽しく美味しく食べて、1年間で心も身体も大きくなりました！！



<人気の魚メニュー>

白身魚のトマト焼き

●材料●

- ・白身魚 4切れ
- ・塩、こしょう 少々
- ・玉ねぎ 40g
- ★にんにく 少々
- ★ケチャップ 大さじ3弱
- ★オリーブ油 小さじ1/2
- ★粉チーズ 大さじ3+小さじ1
- ・パセリ粉(ドライ) 少々

○作り方○

- ① 魚に塩、こしょうをする。
- ② 玉ねぎをみじん切りにする。
- ③ ②と★をすべて混ぜる。
- ④ ③を魚の上のせて焼く

給食室より

3月の献立は、ゆい組の子ども達のリクエストを入れた献立にしました。本当にいろいろな『好きな給食』をあげてくれたことに感謝の気持ちでいっぱいです。保護者の方々から、「もぐもぐ」のアンケートで温かい言葉を頂き励みになりました。これからも子ども達が健やかに育つように、給食の時間が楽しい時間になるように努めていきたいと思っております。

ありがとうございました！

