

にいざ



給食だより

令和8年3月



©新産市 2010

楽しく食べるこどもに

日ごとに暖かくなり、春の陽気が感じられるようになりました。この1年で、たくさんのことを自分でできるようになった子どもたち。早いもので、卒園・進級まで残りひと月です。思い出の詰まった給食の時間を、みんなで思い切り楽しみましょう。



「いただきます」という言葉は、食材そのものの命をいただくことだけでなく、食材を育てる人、運ぶ人、販売する人、料理を作ってくれた人たちへの感謝の気持ちを表します。

「ごちそうさま」に含まれる「馳走(ちそう)」という言葉には、馬を駆って走らせるという意味があります。食事を用意するために走り回り、もてなしたことに對するお礼の言葉です。

食事に関わるたくさんの人を思いやり、全てのことに感謝の気持ちを表すため、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを欠かさないようにしましょう。



●献立紹介コーナー● 3月

3日 ちらし寿司・ももいろ米粉ケーキ【ひなまつり献立】

「桃の節句」と呼ばれる女の子の節句。ちらし寿司といちごのペースト、豆乳、米粉を使ったピンクのケーキでお祝いします。

9・23日 ウイングの煮物

鶏の手羽元(ウイング)を酢・しょうゆ等でやわらかく煮ます。骨までしゃぶりついて食べられるメニューです。

17・31日 ぼたもち(すりごま・きなこ)

春分の日前後3日が春のお彼岸。おやつにぼたもちを出します。

18日 アルファ米おにぎり【避難訓練献立】

大規模災害発生を想定した避難訓練の一環で、備蓄しているアルファ化米を使ったおにぎりを出します。

市のホームページに保育園給食レシピを掲載しています。ご家庭でも作ってみてください。

●3月掲載 ちらし寿司

★☆☆食育クイズ☆☆★

さくらもちにまかれている葉っぱはさくらの葉っぱである。○×どっち？



(かんとうふう) (どうみょうじ)
(かんさいふう)
*さくらもちは2種類あるよ



クイズのこたえ 正解は○ さくらもちには桜のはっぱを塩漬にしたものがまかれています。桜の花びらや塩漬にしたものは、お菓子やパンの材料に使われているよ。