

給食だより

令和6年度3月 プメハナリコども園
給食職員

日に日に厳しい寒さも和らぎ、だんだん日中の陽ざしがポカポカとしてきましたね。園では、ひなまつりの歌を元気良く歌う声が聞こえてきて、春の訪れを感じています。早いもので今年度も残り1ヶ月となりました。この1年を振り返ると、食べる量が増え「大盛りにして下さい！」と言えるようになった子や、苦手なものに挑戦し少しづつ食べられるようになった子と成長した姿を頼もしく感じています。そして、年長児のお友達と過ごせるのも残りわずか。ランチルームでの給食の時間をみんなで楽しく過ごしていければいいなと思います。

作品展がありました

先日は、作品展にお越しくださいありがとうございました。おやつの試食では、園児に人気のおやつとして「ちまき風おにぎり」と「ごまポッキー」を提供させていただきました。今年度の食育やお楽しみ給食の展示も作成し、お家の方に「これやったんだよ」とお話ししている姿を見たり、普段なかなかお会いできない保護者の方ともお話しができたり、私たちもとても充実した時間を過ごす事ができました。展示してあったレシピの他にも、気になるメニューがありましたらお気軽にお声がけ下さい！



<ホワイトルウ>



●材料● 4人分

- ・無塩バター 20g
- ・小麦粉 20g
- ・牛乳 240g
- ・コンソメ 大さじ1
- ・塩 少々

●作り方●

- ①バターを火にかけて溶かす
- ②小麦粉を入れてなめらかになるまで練る
- ③牛乳を少しづつ入れてその都度なめらかになるまで混ぜる
- ④コンソメ、塩で味をととのえて完成！

園では、ツナ・マカロニ・コーン・人参・玉ねぎを入れてグラタンにしています。大人気メニューです！

ひなまつり(桃の節句)

桃の節句は、女の子の健やかな成長を祝う日です。給食では、今年度初の手巻きずしが登場します。ぱんだ組さんは初めての手巻きずし。上手に出来るかな？遊びの中で練習をしている姿も見られ、微笑ましく思っています。そして、桃の節句にはひし餅を飾ります。桃・白・緑の3色で、桃は「桃の花」、白は「雪」、緑は「草」を表しているそうです。園では、ひし餅の3色をゼリーにしておやつに提供します。



お別れ会

今年度最後のお楽しみ給食は「お別れ会メニュー」です。年長児が食べたいものや好きな献立を出し合って決めてくれました。たくさんの案の中から年間を通して行っていた「マック屋さん」を開く事に決定しました！当日は年長児がマック屋さんになりきって配膳をしてくれる予定です。楽しみですね！



<旬の食材>

さやえんどう、ブロッcoli
しいたけ、ひじき、さわら
春菊、キャベツ、オレンジ

