



2022年3月

大宮まぶね保育園

06-6955-4571

携帯 080-4249-5006

早いもので、今年度も最後の月になりました。子どもたちは、1年間様々な行事や活動を通して体も心も大きくなり、たくさんの思い出をつくったことでしょう。食べる量が増えたことで、子どもたちの成長を感じることができました。めろん組さんは、保育園の給食もあと1ヶ月です。卒園しても「おいしかったな。」と思い出してもらえよう、心を込めて作ります。

3月3日は「桃の節句」

ももの節句は、ひな祭りの名称で親しまれています。雛人形を飾って、女の子の健やかな成長を願う行事です。

ちらし寿司やハマグリのお吸い物を食べる習慣があり、平安時代から続く伝統行事です。

ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんには「見通しがきく」、まめには「健康でまめに働ける」という縁起担ぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぴったり合う様子から「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。

~2月の食育活動~

いちご組…プリンのデコレーション
みかんとイチゴ、ホイップクリームでプリンのデコレーションをしました☆自分で飾り付けて嬉しかったのが、ペロりと完食でした。

りんご組…ポテトサラダ作り
ビニール袋に食材と調味料を入れてもみもみ、じゃがいもが潰れて材料が混ざったら完成★普段食べるポテトサラダを自分で楽しく作ることができましたね。
みんなニコニコおいしそうに食べていました◎

今月はめろん組のリクエストメニューです

3月1日☆ろん組の子どもたちのリクエストで献立を添えています。めろん組さんの好きな給食がいっぱいです！
昼食の様子を見に行くと「おいしい！」の声がたくさんあがります。中には苦手なものもあったと思いますが、克服できたでしょうか？小学校でもたくさん食べて元気に過ごしてね！16日のお別れ食事会もお楽しみに♪

【嗜好調査アンケートでリクエストのあったレシピを紹介します♪】

☆レシピメモ☆

手作りぎょうざ

～材料 (25 個分)～

- | | | |
|-----------|---------|-------------|
| 豚ひき肉…160g | 砂糖…小さじ1 | 塩こしょう…ひとつまみ |
| キャベツ…120g | 酒…小さじ1 | 片栗粉…小さじ1 |
| コーン…50g | 醤油…大さじ1 | ごま油…小さじ1 |
| 餃子の皮…25枚 | | |

- ① キャベツを粗みじん切りにする。ボウルに挽き肉と調味料を入れて良く練り合わせ、キャベツとコーンを加えてよく混ぜ合わせる。すぐに包まずに冷蔵庫で1時間ほど置いて味を馴染ませる。
- ② 手のひらに餃子の皮を乗せて①の具材を乗せる。皮の端に水をつけてひだを摘まんで閉じていく。
- ③ フライパンに油を入れて熱し、②で作った餃子を並べて蓋をして、中火で焼く。皮の色が変わったら(30～60秒くらい)餃子が1/3浸る程度にお湯を注ぎ、再び蓋をして強火で蒸し焼きにする。
- ④ 水分が無くなった餃子の上から油(分量外)を少量ふりかけ、パリッと焼き目をつける。

☆レシピメモ☆

コーンフレークのおこし

～材料 (3 人分)～

- | |
|-------------|
| コーンフレーク…40g |
| マシュマロ…25g |
| バター…20g |



- ① 鍋にバターを入れて火にかけ、溶けたらマシュマロを加えて焦がさないように混ぜ、マシュマロも溶けたら火を止める。
- ② 袋に入れて細かく砕いたコーンフレークを①に加え、手早く底から混ぜ返し、全体によくからませる。
- ③ クッキングシートを敷いたパットに手早く移して、平らに整える。上からクッキングシートを乗せて、同じサイズのパットなどで平らに押さえつける。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで5分焼き、冷ます。