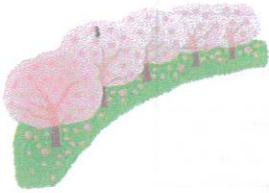




ご卒園おめでとうございます！



今年度も残すところあと1か月となりました。
年長さんは、保育園で過ごす時間も残り少なくなってきました。
1日1日を大切にしながら、お友だちや先生とたくさん楽しんで、
保育園での思い出をたくさん作ってほしいと思います。



この1年でみなさんは心も体も大きく成長し、給食もたくさん食べられるようになりましたね。
おかわりをしてくれる姿がとても嬉しく、みなさんの成長を感じる毎日でした。
保育園で食べた給食が、楽しい思い出のひとつになってくれていたら嬉しいです。

小学校に行くと、いよいよ授業も始まります。お勉強をがんばったあとは、給食をしっかり
食べて、休み時間には元気いっぱい遊んでくださいね。
これからの毎日が、笑顔いっぱいになりますように！！

ぼたもちを作ります！（4・5歳児）



4・5歳児さんがぼたもちづくりに挑戦します。
ぼたもちは、春のお彼岸にご先祖様へお供えされる伝統的な食べ物で、
供養や厄除けの意味が込められています。季節の行事食に触れながら、
日本の文化を感じてもらえたらと思います。
今回は、ラップの上にあんことごはんをのせて、手のひらで丸めながらぼたもちを作ります。



3月献立レシピ

3月6日(金) あすか鍋



- 【材料】 4人分
- ・鶏肉 200g
 - ・白菜 1/8株
 - ・人参 1/2本
 - ・しめじ 1/2袋
 - ・白ネギ 1本
 - ・水 200ml
 - ・酒 大さじ1

- ・牛乳 300ml
- ・薄口醤油 小さじ1
- ・味噌 大さじ1.5
- ・片栗粉 小さじ1
- ・塩 少々

【作り方】

1. 鶏肉は一口大に切る。
白菜は食べやすい大きさのざく切りにし、人参は
イチョウ切りにする。
しめじは石づきを取り、食べやすい大きさにほぐす。
白ねぎは斜め切りにする。
2. 鍋に水と酒、鶏肉を入れて中火にかける。
煮立ってきたらアクを取りながら煮る。
3. 白菜、人参、しめじ、白ねぎを加え、野菜が
柔らかくなるまで煮る。
4. 牛乳、薄口醤油、味噌、塩、中華だしを加え、
味を調整し、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。

3月6日(金) もみうり



- 【材料】 4人分
- ・きゅうり 2本
 - ・乾燥わかめ 1g
 - ・油揚げ 1枚
 - ・味噌 小さじ2
 - ・酢 小さじ1
 - ・砂糖 小さじ2

【作り方】

1. きゅうりは薄くスライスする。
わかめは水で戻し、水気を切って食べや
すい大きさに切る。
油揚げは細切りにする。
2. ボウルに味噌、酢、砂糖を入れ、よく
混ぜておく。
3. ②に水気を切ったきゅうり、わかめ、
油揚げ、いりごまを加え、全体をよく
和える。