

給食だより



さんい保育園清澄白河

2026年3月



卒園おめでとうございます



寒さも和らぎ、暖かい春の日差しが顔を見せ始めました。子どもたちも出来る事がどんどん増え、4月に比べて大きく成長した姿を見せてくれています。はと組の子どもたちは卒園を迎えました。今月はお祝いの気持ちを込めてリクエストメニューにしています。残りの日々を楽しく元気に過ごして思い出いっぱいの保育園生活を過ごしてほしいですね！

今月ははと組リクエストメニューです！

今までたくさんの給食を食べてくれた子どもたち。3月は感謝の気持ちを込めてリクエストメニューです。

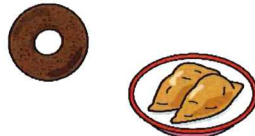
☆給食主菜部門☆

- ・カレーライス
- ・ホットドック
- ・カラフル丼
- ・松風焼き
- ・鶏のから揚げ
- ・スパゲティミートソース
- ・チーズパン
- ・炊き込みご飯
- ・ソースカツどん
- ・チンジャオロース
- ・焼き鳥丼



☆おやつ部門☆

- ・コーンマヨトースト
- ・五目煮込みうどん
- ・いなり寿司
- ・シュガーパイ
- ・ジャムサンド
- ・ココアドーナツ
- ・バナナケーキ
- ・ミルククリームパン
- ・味噌ラーメン
- ・ミニピザ
- ・チーズスティック
- ・すいとん汁



3月3日 ひなまつり



3月上旬の巳の日に災いを人形に移して厄ばらいする「上巳節（じょうしせつ）」と、人形を使ったおままごと「ひいな遊び」が結びつき、3月3日にひな人形を飾って女の子の健やかな成長を願う「ひなまつり」に発展しました。桃には邪気払いの力があると信じられていたことから、「桃の節句」ともいいます。

食育の風景

型抜きクッキー作り（ひつじ組）

ひつじ組での最後のクッキングは、型抜きを使ったクッキー作りでした。保育士が材料をボールに入れ、ひとまとめにする作業では、「本当にひとつになるの？」とやや心配そうでしたが、出来あがりの生地がきれいにまとまると「うわー！」と嬉しそうな顔。型抜き作業の時は、それぞれお気に入りの型を使って、そーっと型抜き。小さな指で生地の触感を楽しんでいました。甘い香りとともに、焼きあがったクッキーを、大満足の笑顔でほおばった子どもたちでした。



今月の食育

3月はうさぎ組でおにぎりを握ってみたり、はと組が最後のクッキングとして「パンケーキパーティー」を開催したり、お楽しみが満載です。



今月が旬の食材



春の野菜（春キャベツ・新玉ねぎなど）

春野菜は冬の間に蓄えた栄養を使って一気に成長するので、葉や茎が柔らかく、みずみずしく、ビタミンも豊富です。

- ☆春キャベツ・・・葉がうすく、水分が多い
- ☆新玉ねぎ・・・甘みが強い
- ☆新じゃが・・・皮が薄く、ビタミンC豊富