



給食だより

社会福祉法人
花巻保健福祉会
若葉保育園
第二若葉保育園

今年度も残すところあと1か月。4月に比べて子どもたちは「食べる量が増えた」「食べ方が上手になった」「苦手だったものも食べられるようになった」など、食事を通してたくさんの成長が見られます。進級、転園、入学を控え、嬉しさもあり寂しさもあることでしょう。お友達と楽しく食べる時間を大切に、おいしい思い出をたくさん作ってあげたいと思います。



3月3日は桃の節句 ～ひな祭り～

3月3日のひな祭りは、女の子の健やかな成長を祈る節句の年中行事です。ひな祭りで食べられている食べ物には、それぞれ縁起のいい意味が込められています。子どもたちの健康と幸せを願い、楽しくお祝いしましょう。



ひしもち・ひなあられ

ピンクは「魔除け」を意味する生命、白は「清浄」を意味する雪と大地、緑は「健康」を意味する木々といった自然の力を取り込むことで、我が子が健康で幸せに育つようにとの願いが込められています。

はまぐりのお吸い物

はまぐりは二枚貝で対の貝殻としか組み合わないことから、将来夫婦円満に暮らせるようにという意味があります。



白酒

もともとは桃の花びらを漬けた「桃花酒」というものが飲まれていたといわれ、桃は邪気を払う意味で中国から伝わりました。



ちらし寿司

えびは「長寿」、穴が開いていて「先の見通しがきく」れんこん、白と黄が金銀財宝を表す「錦糸卵」など、縁起がいい具材をたくさん使い、見た目が華やかなのでひな祭りで食べられます。



1年間の食生活を振り返り、できたこと、頑張りたいことをチェックしてみましょう。

- 食事の前にきれいに手をあらったかな？
- 箸やスプーンを正しく持てたかな？
- 姿勢よく食べたかな？
- 朝ごはんを毎日食べたかな？
- 好き嫌いせず何でも食べたかな？
- 食事のマナーを守れたかな？
- よく噛んで、ゆっくり食べたかな？
- 後片付けもきちんとできたかな？



作ってみませんか 焼き桜

材料 (約10個分)

- 小麦粉…100g
- A
 - 白玉粉…10g
 - 水あめ…3g
 - 砂糖…9g
 - 水…200cc
- 食紅…少々
- あんこ…適量

◆いちごや生クリームを包むのもおすすめです！



作り方

- ① Aをよく混ぜ合わせた中にふるった小麦粉を加え、なめらかになるまで混ぜる。食紅を加えてさらによく混ぜ、網や目の細かいざるでこす。
- ② 弱火で熱したフライパンに①を縦長の楕円に流し、表面が乾いたら裏返し、さっと焼く。
- ③ ②が冷めたら、たわら型に丸めたあんこを包む。