

# 給食だより

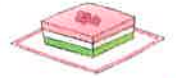
3月号

石原かがやきこども園

給食 柴田泰子 春山千賀奈

少しずつ桜のつぼみが膨らみ、春の訪れを感じられる季節となりました。今年度も残すところあと少しとなりましたが、この一年で子どもたちの成長を感じられる一年でした。進級卒園しても元気いっぱいな姿で活躍してほしいですね！

## 春の行事 〈ひなまつり〉



毎年3月3日に行われている、女の子の健やかな成長を祈る行事です。食べ物も、古くから伝わるお祝い料理があります。食材には春の旬のものが使われており、それぞれの料理や色には縁起のいい意味が込められています。

### 《ひなまつりの食事》

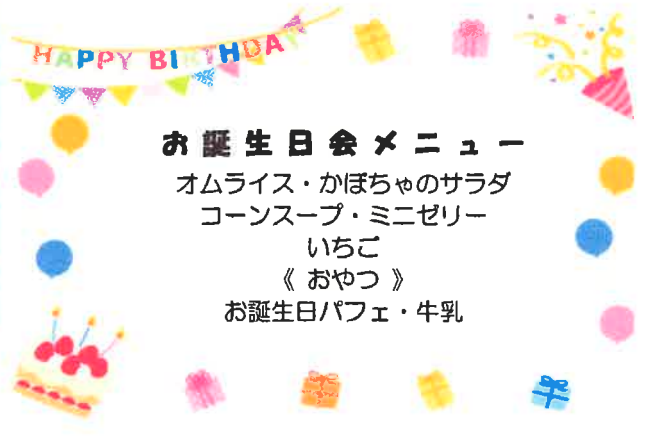
ひし餅、はまぐりのお吸い物、ちらし寿司、ひなあられ、さくら餅など

ひしもち…赤・白・緑のひし型のもちを重ねたものです。白は雪、緑は雪解けのあとの新緑、赤は桃の花をイメージしたものです。この色には【健やかな子に育てほしい】という願いと春になる喜びが込められています。  
ちらし寿司…長寿を表す「海老」、先を見通す「れんこん」、健康にまめに働ける「豆」など、縁起の良い具材で、お祝いの気持ちを表します。三つ葉や錦糸卵などを散らした春らしい彩りで、ひな祭りにふさわしいお祝いごはんです。



### リクエストメニュー

ばら組からたくさんのリクエストをいただきました！  
ローストチキン・いちごクレープ・抹茶あんロール・塩ラーメン・オムライス・チーズケーキ・ギョウザ・カツカレー・サラダ巻き・チキンカツサンド・ドーナツ…  
この他にもたくさんリクエストが入っているので楽しみにしてくださいね！



### お誕生日会メニュー

オムライス・かぼちゃのサラダ  
コーンスープ・ミニゼリー  
いちご  
《おやつ》  
お誕生日パフェ・牛乳



### 今月のレシピ ~ いちごクレープ ~



【材料 4人分】

いちご…1パック  
牛乳…100cc  
小麦粉…50g  
卵…1個  
バター…15g  
砂糖…15g

- 1.小麦粉、砂糖を合わせてボウルにふるい真ん中にくぼみを作る。
- 2.卵と牛乳を混ぜ、半量1の中に流し入れ、泡だて器で周りの粉を取り込むように混ぜる
- 3.ラップをして常温で30分寝かす
- 4.溶かしバターを混ぜる
- 5.熱したフライパンに薄く油をひき、4を流し入れ薄焼き卵を焼くように1枚ずつ焼く
- 6.いちごと生クリームをトッピングし出来上がり