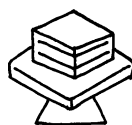


ぐんぐん



雛まつり

3月3日は雛祭り。女の子の成長と‘しあわせを’願い、祝う行事です。「桃の節句」とも言われ、雛人形や桃の花を飾って祝います。雛祭りと言えばちらし寿司やはまぐりの入ったお汁に菜の花のおひたしなどがあげられます。保育園では、3月3日の昼食にちらしごはん、午後のおやつは手作りにしました。今年も玄関ホールで雛人形が迎えてくれています。



菱もちと雛あられ

ひな壇の真ん中の段に三色の菱もちがお供えられています。春の大地である緑、雪の白、桃の花の赤をあらわした三段のおもちです。江戸時代ごろまでは、緑と白の2色だったと言われており緑によもぎの葉、菱の実を入れて作っていました。

ひなあられは米粒を炒ったもので、四季をあらわす四つの色に染められています。

—あすなろ書房から抜粋—

今年も恒例！リクエストメニュー☆

3月の献立には、毎年恒例の卒園する年長さんのリクエストメニューが登場しますが、今年も「お別れ会食」の日にオールリクエストメニューが登場します。子どもたちが何を選ぶのか当日が楽しみです。中山保育園での食事が『楽しい！おいしい！思い出』がたくさんできたらうれしいですね♡

カレーパーティー

ごはん・ラーメン・うーめんから1品を選んで、トッピングの鶏手羽の煮物・えびフライ・ハンバーグから1品選んで大好きなカレーを作ります。
お代わりもありま〜す！

桜もち

桜もちには、小麦粉と白玉粉を混ぜて水で溶いて薄く焼いた生地で餡を包んだものと、道明寺粉から作った生地に餡を包んだ2種類があります。一般的に小麦粉から作る桜もちは関東で食べられることが多く、道明寺粉で作る桜もちは関西で食べられることが多いとか。宮城県では、関西風の桜もちが主流のようです。ご家庭ではどちらがお好みでしょうか。保育園では、昨年度明寺粉で作った桜もちを出したので、今年小麦粉から作る桜もちを出します。お楽しみに！



今年度もみなさんのご協力とご理解をいただきながら、一年を終えることができました。コロナ禍と言う中で、日々の食事形態やクッキング・行事食などが制限され、どのようにしたら子どもたちが楽しめる食事時間になるかを考えながら行ってきました。まだまだ続きますが、次年度もご理解をいただきながら、安全な食事作りを進めていきます。

