

ぱくぱく だより

2024年
3月号



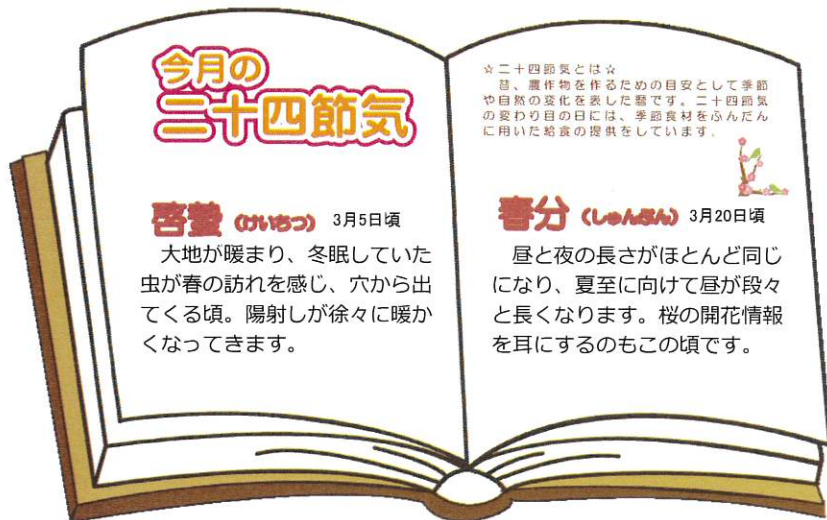
桃の花咲く季節となりました。今年度も残りわずかです。

一年を通して食べる量も増えた子どもたち。お友だちと一緒に楽しみながら給食を食べてくれるようになりました。苦手な献立も頑張っ

～給食室より～

3月3日はひな祭りですね。ひな祭りとは3月3日の桃の節句のことで、女の子のお祝いをする日です。ひな祭りの日に飾る雛人形には、子供たちの変わりに、病気や事故から守ってくれるとされています。そのため、女の子が元気で幸せになるようにお祝いの気持ちを込めて飾ります。

こむぎ保育園では、3月1日にちらし寿司を提供します。子ども達に喜んでもらえるように美味しく作ります。



《毎月19日は食育の日です》

ちらし寿司の由来



ちらし寿司は平安時代に食べられていた「なれ寿司」という、魚の中にお米を詰めて発酵させた保存食がはじまりといわれています。江戸時代には見た目が地味で独特な匂いのなれ寿司に代わり、現在のちらし寿司の原型となる、具材を混ぜ込んで作った「ばら寿司」が食べられるようになりました。その後、見た目がより華やかで、具材を上に乗せる形のちらし寿司になりました。ちらし寿司の具材には縁起の良い食材が使われます。

【えび】 背中が丸くなるまで長生きできる

【れんこん】 先まで見通しがきく

【さやえんどう】 健康でマメに働ける

また、「寿司」は「寿（ことぶき）」を「司（つかさど）る」と書くことから、お祝いの席でよく食べられるようになりました。

さくらもち

《約4人分》

- ・白玉粉 25g
- ・薄力粉 25g
- ・砂糖 小さじ1/2
- ・いちごジャム 20g
- ・水 大さじ4
- ・こしあん 100g



《作り方》

- ①白玉粉をボウルに入れ水を少しずつ加え、粒がなくなるまでホイッパーで混ぜます。
- ②粒が無くなったなら、薄力粉、砂糖、いちごジャムを入れよく混ぜます。
- ③低温に設定したホットプレートに生地を楕円形に流し、表面が乾いたら裏返し両面を焼きます。
- ④あんを1人分ずつ俵型に丸め、冷ました③の生地を巻いたら完成です。

◎二次元コードを読み取ると
参考動画を見ることができます。

