



給食だより

昼夜の寒暖の差はありますが、お昼のポカポカな陽気が春をかんじさせてくれます。早いもので今年度も最後の月になりました。子どもたちは1年間様々な活動や行事を通して、体も心も大きくなりました。

給食もこの1年で食べられるものも増え、お友だちとコミュニケーションをとりながら、楽しく、おいしく食べる姿をみて、とても嬉しく思います。

来年度も安心・安全でおいしい給食を提供していきたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

年間食育テーマ・・・きちんと食べよう朝ごはん！

マドレーヌ

材料(カップ5個分)

無塩バター・・・40g
砂糖・・・40g
卵・・・40g
小麦粉・・・40g
ベーキングパウダー・・・0.5g
アーモンドパウダー・・・15g

作り方

- ① バターを室温でやわらかくして砂糖と混ぜ白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ①に溶き卵を少量ずつ加えながら混ぜる。
- ③ ②にベーキングパウダーと小麦粉をふるいにかけて入れ、アーモンドパウダーを加えてざっくり混ぜる。
- ④ 型に入れ、170℃に予熱したオーブンで15分焼く。

今月の
おすすめは
これ！



『楽しく食べる子ども』に、成長するための5つの目標

食事のリズム
がもてる

一緒に食べた
い人がいる

食事づくりや
準備に関わる

食生活や健康に
主体的に関わる

食事を味わっ
て食べる



食は、生涯にわたる命の源です。

「食べることは楽しい」という気持ちを育てることが大切です。食べるのが楽しくなるように、楽しい食事の雰囲気を作りましょう。

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。女の子の健やかな成長や幸せを願い、ひな人形を飾って、ひし餅やひなあられなどでお祝いをします。

★ひなあられを食べよう★

ひなあられにはピンク、白、緑があり、それぞれ意味を持っています。
ピンク・・・生命 白・・・雪の大地 緑・・・木々の芽吹き
この三色のひなあられを食べることによって自然のエネルギーを得て、元気に丈夫に育つと言われています。

