

給食だより

平成30年度
3月号
めぐみ保育園

早いもので今年度も最後の月となりました。

子供たちも4月の頃と比べると、食べられる量も増え、給食も残さず食べてくれており、大変嬉しく思います。「今日のお給食はなにー?」「今日のおやつはー?」と聞いてくれる事も増え、食事に対する興味を持ってきているように思います。

あと1ヶ月で、ひまわり組の子供たちは卒園、他のクラスの子供たちは進級します。

残りの1ヶ月もみんなが、楽しみにしていてくれるような給食を作り、これからも食事に興味も持ち続けられるよう頑張りたいと思います。

ひな祭り 桃の節句

3月3日はひな祭りです。桃の花の時期なので、「桃の節句」ともいわれています。

ひな祭りは女の子のための行事で、「女の子の健やかな成長」を祈る行事でもあります。

そしてひな祭りのお祝いに食べるものとして、「ちらし寿司」「はまぐりのお吸い物」「菱餅」「ひなあられ」などがあり、これらには縁起の良い意味が込められています。今回はひなあられについて説明します。

◎ひなあられ◎

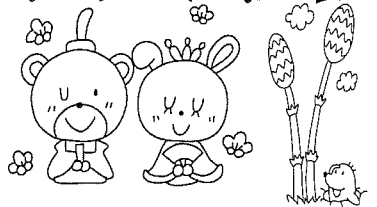
ひなあられは「雛の国見せ」という風習から来ています。これはお雛様に、春の景色を見せてあげるという風習がありました。その時に川辺や野原に出かける際、持って行ったおかしが「ひなあられ」です。

ひなあられの色には、エネルギーを表す意味があり、ピンク→生命、白→大地、緑→植物を意味しています。

また4色のひなあられもありますが、これは四季を表しているといわれています。

<旬の食材>

さわら・わかさぎ
あさり・なのはな
みずな・にら
デコポン・はっさ



～関西と関東の違い～

ひなあられは関東と関西で、見た目や味が違うことを知っていますか?東西での違いを説明します。

☆関東☆

米粒大で、サクサクした食感です。米を爆(は)ぜて作ったポン菓子を、砂糖などで味付けしたものです。

☆関西☆

直径1cm程の大きさで、お餅からできています。醤油や塩で味付けしたものです。