

# キッズランチニュース

たかさご保育園キッチン

3月に入り、少しずつ暖かくなってきました。

保育園では一足お先にひなまつの発表会が済み、卒園・進級に向かってステップアップしていく子どもたちの成長ぶりを感じる毎日です。

## ★★ひなまつり会食会★★

2月28日にひなまつり会食会が開かれました。メニューは「ちらし寿司、ぶりの照り焼き、菜の花のごま和え、潮汁、果物(いちご)」です。食事の前には、ひな祭りの歌や会食会の歌をみんなで歌いました。ぞう組の子ども達は、歌に合わせてちょっぴり踊りも披露。同じテーブルのりす組やひつじ組のお友達に、見せてあげました。また、この日は栄養士からメニューの紹介がありました。ひな祭りの特別メニューには、菱餅と同じ、赤、白、緑のひな祭りカラーが使われています。「菱餅の赤は体の中の毒を抜く、白は体の中をキレイにしてくれる、緑はみんなの体を元気にしてくれる」、「このメニューには1年みんなが元気に過ごせますように」という願いがこめられています。というお話をしました。すると子ども達は食事中「菜の花食べると健康になるんだよね！人参食べて毒抜く！」などの会話が聞かれました。おひつを開けた時の子ども達の嬉しそうな顔。頑張って作ってよかった～と思いました。みんなたくさんおかわりし、おひつはからっぽになりました♪



## ★★ぞう組さんリクエストメニュー★★

3月の献立は、ぞう組の子ども達のリクエストメニューを取り入れています。みんなが大好きで、リクエストが重なるカレーライスやハンバーグは、はじめから献立に取り入れるので、それ以外のもの！とお願いすると、なんとリクエストがみんなバラバラでした。

このメニューが好きだったんだ～、好きなメニューがたくさんあるって嬉しいな～と思いながら献立をたてました。今月のメニューに、ぞう組の子ども達全員の第一希望をすべて取り入れることができました！3月のスペシャルメニュー、保育園最後のお昼ごはんが思い出に残るようキッチン一同、愛情込めて一生懸命作りたと思います。

## リクエスト紹介

- つぐみちゃん…白身魚のフライコーンソースがけ
- きりりくん…キャベツとベーコンのスパゲティー
- あかりちゃん…銀だらの煮付け
- はなえくん…スパゲティーミートソース
- つむぎちゃん…肉じゃが
- ほのかちゃん…ハワイアンサラダ
- りょうとくん…鮭のケチャップソース焼き
- らくとくん…まぐろのそぼろ丼
- こうたくん…さつまいものバター煮
- やなせみゆちゃん…さんまの蒲焼き丼
- すずきみゆちゃん…菜果サラダ
- かずきくん…かじきのフライチーズ風味
- よしかちゃん…かぼちゃグラタン
- たくまくん…シーフードグラタン
- けいたくん…青菜の納豆和え
- しゅうくん…魚のオランダ揚げ
- ゆうだいくん…ジャージャー麺
- ゆうとくん…エビフライ



## ★★おうちで挑戦ひな祭りメニュー★★

3月3日のひな祭りは日曜日です。お時間があればおうちで桜餅を手づくりしてみたいはかがでしょうか？



### 桜もち(7個分)

材料	
小麦粉	50g
白玉粉	大さじ1/2
水	1/2カップ
油	少々
お好みのあんこ	140g
桜の葉(塩漬け)	7枚

### 作り方

- ①、白玉粉に大さじ 1/2 の水を入れてよく溶き、小麦粉を加え、残りの水を入れてだまにならないようによく混ぜる。
  - ②、フライパンに油を薄くひいて熱し、大さじ 1 杯分の①をだえん形にのぼし、弱火で表裏を焼く。
  - ③、②の上に7等分に丸めたあんこをのせ、くるりと巻いて桜の葉で包む。
- ※皮をピンク色にする場合には生地にほんの数滴食紅を加えると鮮やかな色になります。

☆桜餅以外にも、白玉粉に苺をフードプロセッサーで細かくしたものをに入れて、ピンクのお団子を作ったり、抹茶や茹でたほうれん草を細かくしたもので、緑のお団子を作るとひな祭りカラーのおやつになります♪