

2023年3月号

# 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。

保育園ではつくしんぼの会の発表を終え、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を感じる毎日です。

## ★ぞう組リクエストメニュー★

3月の献立（2月の献立から入っていました）はぞう組の子ども達の大好きなメニューです。

保育園最後の食事が思い出に残るように、一生懸命作りたと思います。

- ・キーマカレー・・・太田さん、丸橋さん、渡邊さん、黒木さん
- ・肉じゃが・・・前多さん、橋本さん
- ・カレーうどん・・・有光さん、田村さん、菅原さん、小林さん
- ・ひき肉とマッシュポテトの重ね焼き・・・屋形さん、岩藤さん、林田さん、岡さん
- ・マーボー豆腐・・・鈴木さん
- ・まぐろのそぼろ丼・・・横澤さん
- ・ミートソーススパゲティ・・・浅野さん

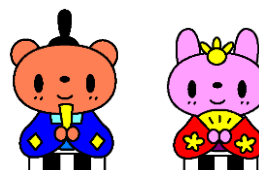


## ★菱餅の由来★

3月3日はひなまつりですね。ひなまつりは、女の子の健やかな成長と幸せを願う日となっています。お雛様と一緒に飾ってある菱餅には、「桃色、白、緑」の三色あり、それぞれの色に意味があるのはご存知ですか？

緑は、厄除け・健康、白は、子孫繁栄・長寿、桃色は魔除けという意味を持ち、春の訪れを喜び、健やかな子に育つようにと願いがこめられています。

ひなまつりというと可愛らしい雛人形の方に注目しがちですが、ぜひ、脇役の菱餅にも目を向けてみてください。



## ★メニュー紹介★

メニュー：豚肉のカレー風味焼き

材料：豚肉、玉ねぎ、しょうが、にんにく、りんご、カレー粉、砂糖、塩、胡椒、

作り方：①玉ねぎをうすくスライスする。しょうが、にんにくをみじん切りにする。

②豚肉に下味をつける。(カレー粉、塩、胡椒、すりおろしたりんご、砂糖)

③フライパンに油をひき、玉ねぎを炒める。

④③の玉ねぎがしんなりしてきたらいったんとりだす。

⑤フライパンに油をひき、弱火でしょうが、にんにくを炒め、香りがでてきたら②の豚肉を炒める。

⑥⑤の肉の色が変わってきたら、④の玉ねぎをフライパンにもどし肉と一緒に炒め混ぜ合わせて出来上がり。

\*カレー風味の野菜炒めになるのでごはんが進む一品です。野菜は玉ねぎだけでなく他の野菜もいれてもとても美味しいです。ぜひご家庭でもお試しください。

1月に配信しました食事アンケートご協力ありがとうございました。  
これからの保育園の給食の参考にさせていただきます。

