



令和7年度 塩山愛育園

日中のほかほか陽気から春を感じたり、朝晩の冷え込みから冬の戻りを感じたり。インフルエンザの猛威にさらされながらも、瞬く間に冬が過ぎてしまいました。

旬の野菜から栄養を取り入れ、元気に4月を迎えましょう。

今年度も残りわずかとなりました。先生やお友だちとの楽しい思い出を胸に一年の締めくくりの時期を大切に過ごしましょう。



- ・3日 ひなまつり給食 完全給食です。
- ・17日 わくわくレストラン 完全給食です。
- ・13日 以上児お弁当の日 (お弁当を持ってきてください)  
未満児さんの給食はお楽しみランチプレートになります。

◆ひな祭り給食◆

- ・ひなちらし
- ・すまし汁
- ・鶏肉のレモン風味
- ・ポテトサラダ



◆午後のおやつ◆

～三色花ゼリー～



◆わくわくレストラン◆

- ・ツナサンド
- ・ビビンバ風まぜごはん
- ・ヤンニョムチキン
- ・フライドポテト
- ・スパゲティーサラダ
- ・みそ汁
- ・フルーツの盛り合わせ

3日のひなまつり給食と17日のお楽しみ給食(わくわくレストラン)の日は完全給食になりますので以上児さんも主食はいりません。みんなでわくわく♪バイキング給食です。お楽しみに！！

◆旬の食材◆

ニラ・キャベツ・ブロッコリー・菜の花・新玉ねぎ・アスパラガス・ふきのとう・タラの芽・たけのこ・キウイフルーツ・文旦・さくら・たい・ホタテ・あさり・はまぐり・コウイカ・カツオ・白魚など。

◆旬の野菜の簡単レシピ◆ 菜の花のごまみそあえ

- ① 塩を入れた熱湯で菜の花をゆでる
- ② 水気をしぼって、根元を切り落とし食べやすい長さに切る。
- ③ ボールにだし汁大さじ1に、さとう大さじ1を溶かす。みそを小さじ1加えて混ぜ合わせる。
- ④ ②を加えてあえる。



3月の給食は、ほし組さんのリクエスト給食になります。

1月に、ほし組のお友だちに、もう一度食べたい給食のリクエストを書いてもらいました。人気メニューから、意外なメニューまで、盛りだくさんな3月の給食です。

食べられる食材も増え、嫌いな食材を克服し、日々成長している子ども達を見ることができ、子ども達の笑顔や、「おいしかった！」「今日は全部食べられたよ！」と声をかけてくれることに、私たちも、やりがいを感じながら毎日楽しく給食を作ることができました。

玄関ホールにほし組さんのリクエストを掲示しましたので一生懸命書いてくれたアンケートもぜひご覧ください。

