

# 食育だより

今年度も残り僅かとなりました。3月は、ひな祭りメニューや手作りパフェなど、コロナウイルスが流行している中、給食やおやつで楽しんでもらいたいと思い感染対策を考えながら食育を楽しみました。

4.5月に比べ、苦手な食べ物を克服できたり、完食やおかわりを進んでしてくれるようになり各クラスそれぞれ成長を見守れてとても嬉しい気持ちです。4月からSTEP UP↑ですね。おいしかった～と言ってもらえるように私たちも安全でおいしい給食を提供したいと思います。

## クラスの食事の様子

### たんぽぽ組・つくし組・さくらんぼ組

スプーン、フォークの持ち方からお箸の持ち方までこの1年でずいぶん上手になりました。好き嫌いが多くなってくる時期ですが、残食の量も毎回少なくなっていてとても嬉しいです。おかわりもたくさんしてくれるようになりました。



### さくら組・もも組・うめ組

ランチルームでのマナーを守り、来年度上がってくるさくらんぼ組に教えられくらいお兄さん、お姉さんになった以上児さん。コロナウイルス流行のため、給食配膳時に消毒を徹底し、給食時間はお話をせず集中して食べることが出来るようになりました。おかわりの声もたくさん聞こえてくるので元気をもらいます。



### お誕生日ケーキ ～さくらシフォンケーキ～

今回のお誕生日ケーキは「さくらのシフォンケーキ」です。桜のあんこを混ぜ込んだシフォンケーキ生地の上にホイップと桜の形のクッキーをのせています。ホイップの中にはいちごも隠れていて、見ても食べても春を感じられるケーキに仕上がりました。



### ひな祭りメニュー



- ・豆腐のまり揚げ
- ・ポテトサラダ
- ・煮しめ
- ・三食ゼリー
- おやつ 桜もち(関東風)
- ひなあられ



今年のひな祭りメニューは、「えび」「れんこん」「豆(絹さや)」など縁起が良いと言われる食材を使用したメニューになっています。また、ポテトサラダの上に桃の花をイメージしたハムをのせ、春の訪れを感じられるようにしてみました。

延期になっていたひな祭りメニューを3月17日に行いました。

### ○手作りパフェ○

コロナウイルス流行の為今年度は梅組さんだけの手作りパフェとなりました。自分で作るパフェは特別おいしかったと思います♡ 慎重な姿も楽しそうな姿も見る事ができて良かったです。もも組さん、さくら組さんは来年度でできるのを楽しみにしています。

