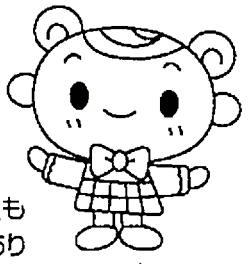


大在こども園



1年も終わりに近づき...



1年も終わりに近づきました。4月に比べて子どもたちには、たくましさや頼もしさが備わってきたように感じる今日このごろです。3月には、「桃の節句」があります。きれいなひな人形を飾って、白酒やひしもちなどをお供えし、子どもたちの無病息災を祈る行事ですが、子どもを思う親の気持ちは、今も昔も同じですね。



“ひしもち”のいわれ

色の頂は、たいてい下から緑・白・桃色の3色。ひしもちの首、緑と桃色の部分に薬効成分のある“ヨモギ”と“クちなシの実”が使われていました。桃色のもちには「健康の祝い」、白いもちには「清浄の表し」、緑の草餅は「春先の芽吹き」から「もえる若草」をたとえていると言われています。

3月の目標

きゅうしよく じゅんび
給食の準備や
あとかたづ てつだ
後片付けを手伝う

“ひしもちサンド”を作ってみましょう

白い食パンの間に、赤いハムと緑のレタスを挟んだサンドイッチを、「ひしもちの形」に切るだけで、楽しい雰囲気になります。おうちでいっしょに楽しく作ってみましょう。

3月のメニュー

平成28年度

日	曜	主調	メニュー	十時おやつ	三時おやつ
1	水	肉焼	豚肉のマーマレード焼き ほうれん草のごま和え 桃缶	のりものビスケット	マドレーヌ
2	木	豆煮	豆腐の中華煮 マカロニサラダ みかん	えびせんべい	ソフール
3	金		お誕生日会メニュー	山芋スナック	桜餅
4	土		野菜たっぷりビーフン炒め ゆで卵 パン バナナ	小魚せんべい	星たべよ
5	日				
6	月	魚煮	魚と切り干し大根の煮付け 春雨サラダ パイン	きな粉 ウエハース	★ざつまいもと黒ゴマの焼きもち
7	火	肉炒	鶏の甘酢炒め 里芋と厚揚げの煮物 いちご	海藻せんべい	吉四六おにぎり
8	水	肉炒	豚肉と春雨の塩麹炒め チンゲン菜とハムの中華サラダ バナナ	のりものビスケット	チーズ蒸しパン
9	木	卵蒸	五目蒸し卵 ツナとわかめのさっと煮 りんご	えびせんべい	あんぱん
10	金	卵汁	コーン入り豆乳卵スープ 切昆布の当座煮 みかん	山芋スナック	オレンジとチョコのマフィン
11	土		鶏飯 味噌汁 桃缶	小魚せんべい	ムーンライト
12	日				
13	月	魚焼	魚のねぎ味噌焼き パレイのカレーそぼろ炒め ブロッコリー パイン	きな粉 ウエハース	豆乳もち
14	火	魚汁	えび入り団子の中華スープ ごまじゃこサラダ みかん	海藻せんべい	チョコチップスコーン
15	水	豆煮	五目豆 スパゲティーサラダ いちご	のりものビスケット	豆腐のチーズケーキ
16	木		お別れ遠足		
17	金		会食メニュー	えびせんべい	いちご大福
18	土		肉うどん ゆで卵 パン バナナ	山芋スナック	ビスコ
19	日				
20	月		春分の日		
21	火	豆煮	凍り豆腐のオランダ煮 ブロッコリーのベーコン炒め パイン	小魚せんべい	グラノーラクッキー
22	水	肉汁	チキンカレー 味噌ドレサラダ ウィンナー いちご	きな粉 ウエハース	フルーツヨーグルト
23	木	卵焼	ミートソース入り卵焼き 挽肉と野菜のチャブチェ りんご	海藻せんべい	ウィンナーロール
24	金	豆揚	まさご揚げ 和風サラダ レタス みかん	のりものビスケット	ヤクルト・まがりせんべい
25	土		チキンライス わかめスープ 桃缶	えびせんべい	パウムクーヘン
26	日				
27	月	魚焼	魚のムニエル ジャーマンポテト 人参の甘煮 パイン	山芋スナック	プリン
28	火	肉焼	★豚挽きマヨネーズ焼き 温野菜サラダ バナナ	小魚せんべい	もちもちチーズパン
29	水	肉煮	レバーの甘辛煮 マセドアンサラダ ウィンナー いちご	きな粉 ウエハース	ロッククッキー
30	木	豆炒	麻婆豆腐 ツナとわかめの酢の物 りんご	海藻せんべい	やせうま
31	金	魚揚	魚のフライタルタルソース 南瓜の甘煮 みかん	のりものビスケット	カスタードケーキ

手作りおやつ
★新メニュー