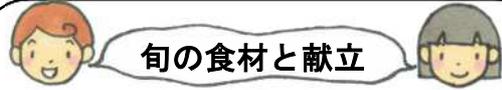


きゅうしょくだより

令和8年3月 土淵保育園

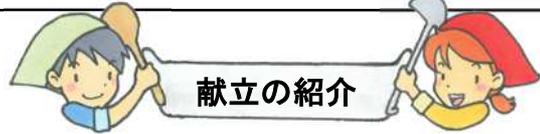


旬の食材と献立

●のらぼう菜

川崎市の伝統野菜で、多摩区や麻生区で多く生産されています。甘みのある軟らかい食感が特徴で、くせが少なく食べやすい野菜です。

◆みんな美味しい！郷土の味レシピコンテストおかず部門にてグランプリを受賞した「川崎春巻き」、同じくおやつ部門にてグランプリを受賞した「のらもっぱ」を献立に取り入れました。どちらも「のらぼう菜」を使用しています。



献立の紹介

春のお彼岸に合わせて、「ぼたもち」を取り入れました。彼岸は、年に2回（3月と9月）、お墓参りやお供えをしてお先祖様を供養する期間です。

お彼岸には、仏壇に「ぼたもち」や「おはぎ」をお供えする風習があります。春に美しく咲くぼたんの花をイメージして作るのが、「ぼたもち」です。

保育園では、米ともち米を混ぜて炊き、軽くついて丸めて、まわりにあんこや黄名粉をまぶして手作りしています。



～3月3日はひなまつり～

ひなまつりは五節句の一つです。平安時代の人形あそびと、紙などで作った人形に自分の災いや厄を移して海や川へ流す「流し雛(びな)」の風習が結びついた行事といわれています。

保育園では「ひなまつり会食」を行います。3～5歳児は異年齢グループで楽しく食事をします。



3月3日(火) ひなまつり会食

- ☆てまり寿司
- ☆魚(鯖)の西京焼き
- ☆三色おひたし
- ☆清汁
(豆腐・菜の花・えのきたけ)
- ☆清見柑
(※おやつのゼリーと桜もちは行事費を使用します)

- 《おやつ》
- ☆牛乳
 - ☆ひなあられ
 - ☆乳児
りんごゼリー
 - ☆幼児 桜もち

5歳児ぞうぐみ リクエスト献立決定！

ぞうぐみの子どもたちが、好きな保育園給食を出し合い、その中からみんなが食べられる献立を選び、組み合わせを考えました。「魚がいい！肉がいい！」と食材名が出たり、具体的な献立名が挙がったりと、子どもたちの“保育園給食大好き♪”をたくさん感じられた時間でした。



3月11日(水) リクエスト献立

- ☆ごはん
- ☆魚(鮭)の立田揚げ
- ☆ひじきの炒り煮
- ☆味噌汁
(さつま芋・なめこ・生わかめ)

(※おやつのゼリーは行事費を使用します)

- 《おやつ》
- ☆牛乳
 - ☆りんごゼリー

