

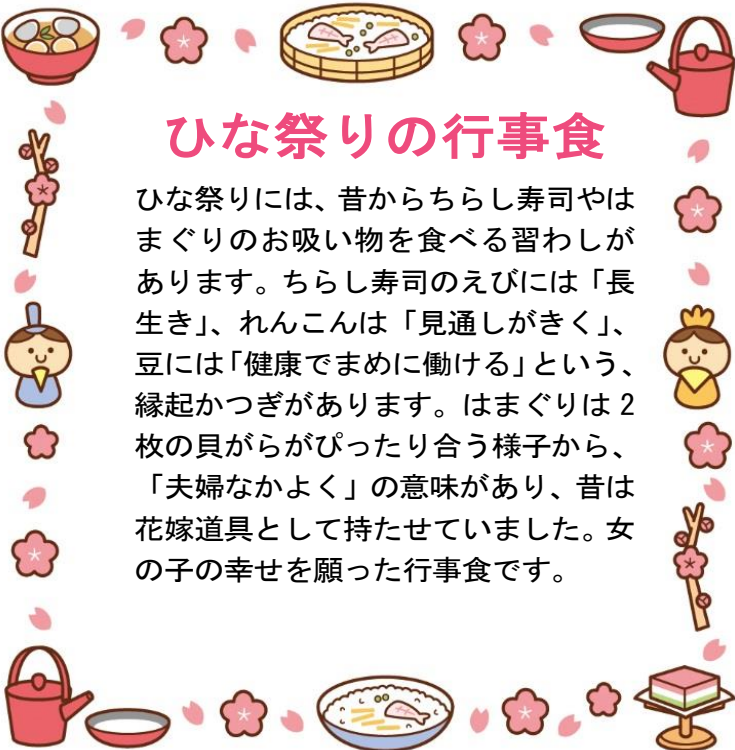


# 給食だより

竜王西保育園

令和5年3月1日

1年も終わりに近づいてきました。4月に比べて子どもたちは、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頃です。赤ちゃんだったころから、園の給食を食べてきた年長さんの姿をみると「本当に大きくなったな〜」とつくづく感じます。子どもたち一人ひとりが自分のペースで、少しずついろいろな物が食べられるように成長してきましたね♪



## ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やはまぐりのお吸い物を食べる習慣があります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがきく」、豆には「健康でまめに働ける」という、縁起かつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぴったり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。



お別れ給食では、年長クラスの子どもたちからのリクエストを受けて、メニューを決定します。今までの給食で思い出に残っているもの、また食べたいと思うもの、好きな献立など、希望献立として取り入れました。楽しみにしてください。



## ★ ギョロツケ

＜材料＞ 4人分

- 白身魚すり身・・・150g
- 玉ねぎ・・・・・・・・70g
- にんじん・・・・・・・・85g
- しょうゆ・・・・・・・・小さじ1
- みりん・・・・・・・・小さじ1
- 砂糖・・・・・・・・大さじ1弱
- 小麦粉・・・・・・・・20g
- 塩こしょう・・・少々
- パン粉・・・・・・・・40g
- 揚げ油

3月のメニューを紹介します。

～佐賀県の郷土料理～

＜作り方＞

すり身をボウルに入れ、野菜と、しょうゆ、みりん、砂糖を入れ手でしっかりと捏ねる。塩こしょうで味を整えもう一度しっかりと捏ねる。薄力粉を入れ、もう一度捏ねる。(もし、この状態で、形成しずらかったらもう少し様子を見ながら薄力粉を増やす。ただ、あまり入れすぎると粉っぽくなりますので注意)パン粉をつけて揚げる。

## 食具の正しい持ち方ができていますか？

