



3月 給食だよ!



令和4年3月1日 幼保連携型認定こども園 中央文化保育園

少しずつ寒さも和らぎ、雪解けが待ち遠しい今日この頃、
今年度も残すところあと1ヶ月となりました。

4月に比べ、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ます。
今月は卒園式も控え、これまでの人気メニューを多く取り入れた献立としました。
残り1ヶ月もお友達と楽しく給食を食べて、元気に過ごしましょう。

1年間の振り返りをしよう!

みなさんは保育園やおうちでどのような食生活を送ってきましたか?
自分の食生活や給食を通して学んだこと、できるようになったことを振り返ってみましょう。

☆口の欄に○(できた)、△(時々できた)、×(できなかった)の印をつけてみましょう。

食事の前にしっかり手洗いをした



心を込めて食事のあいさつをした



よく噛んで、味わって食べた



正しい姿勢で食べた



箸やスプーンを正しい持ち方で使った



好き嫌いせず、栄養バランスよく食べた



自分のちょうどよい量を食べることができた



朝・昼・夜 3食しっかり食べた



周りの人と楽しく食事ができた



節分 福 誕生会のようす

2月3日の誕生会。0・1歳児クラスはおにごはん、
2～5歳児クラスは自分で作る恵方巻。
海苔の上にごはんをしき、きゅうり・カニカマ・錦糸卵をのせて巻き巻き。



自分で作った恵方巻は特別おいしかったよう。おうちでもぜひ作ってみてね☆

3月の誕生会メニュー ちらしずし



ひなまつりの定番のちらしずし。

一説によると、平安時代に食べられていた『なれ寿司』がちらし寿司のはじまりとされています。

江戸時代に入ってからのは、なれ寿司の代わりに『ばら寿司』が食べられるようになり、その後はより見た目が華やかな『ちらし寿司』へと変化したとされています。

- ☆なれ寿司…魚の中にお米を詰めて発酵させた保存食
- ☆ばら寿司…具材を混ぜ込んで作った現在のちらし寿司の原型