

# 3月 給食だより



令和6年

今年度も残すところあと1ヶ月となりました。

4月に比べて、子どもたちはたくましさ頼もしさが備わってきたように感じます。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。



旬の食材

はっさく

日本が原産の柑橘類。12月から2月に収穫されたのち酸味が落ち着いてから出荷されるので2月から3月が食べごろになります。皮は厚みがあって硬く、中の薄皮も硬いのでむいて食べます。甘すぎずほのかな苦味があるので、サラダなどの料理にも適しています。

## はしのもちかた

- えんぴつのようにはしを1ぼんもち
- もう1ぼんのはしをおやゆびのつけねとくすりゆびのさきではさむ
- うえのはしだけうごかさず  
さきをそろえる  
したのはしはうごかさない

“ひなあられの歴史”

野外で神様を祭るときの、保存食として作られたのが始まりと言われています。春夏秋冬を表す「桃色・緑・黄・白の4色」が元々の色だったようです。

### 1組さんの別メニュー

- 1日(金) アンパンマンお野菜せんべい
- 19日(火) 1歳からのかつぱえびせん
- 27日(水) 1歳からのサッポロポテトの提供となります。

1年間ご理解とご協力ありがとうございました。