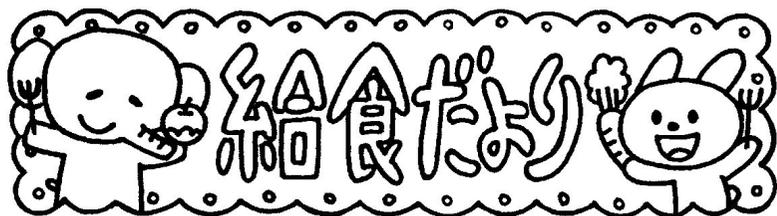


3月



令和4年

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は、たくましさや頼もしさが備わり食事面でも、一人ひとりが自分のペースで、少しずついろいろなものが食べられるよう成長してきたように感じます。



タイ

今月は、タイ!

ガパオライス
ヤムウンセン
タイ風海苔スープ を提供します。



〈タイの食文化〉

- タイは、外食が多く首都バンコクを中心に、都市部には朝から晩まで沢山の屋台が並んでいます。日頃から食事を外でとることが多く家で食事をする場合も、おかずは屋台で買うこともごく普通のことです。
- 「パクチー」これはタイ料理には欠かせないハーブの1つ。ハーブは味や香りをよくするためによく使いますが、様々な効能があるので昔からタイ医学の面からもよく使われています。例えば、パクチーは食欲増進、唐辛子は発汗や血行促進、クンチャイというセロリは貧血に効果があるとされています。
- 他にも、「トムヤムクン」というスープにはレモングラス、「ガパオライス」にはガパオというバジルが使われています。

“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〉

- 11日 アンパンマンソフトせんべい
- 18日 1歳からのサッポロポテト
- 25日 さやえんどう



一年間を振り返って

2021年度は、食の世界旅行と題して月に1回世界の料理を提供してきました。子どもたちが食べやすいようアレンジして作った給食、残さず完食でき良かったです。自分たちも勉強になり成長したような気がします!?

