



令和8年3月2日(月)  
調布なないろ保育園  
園長 高橋真登香  
栄養士 吉田 早希

早いもので今年度最後の月です。さくら組の子ども達はもうすぐ小学校へと進んでいきますね。赤ちゃんだった頃から、園の食事を食べてきたさくら組の子たちの姿を見ると、「本当に大きくなったなあ」とつくづく感じます。卒園してもみんなでお食べた給食や調理保育の思い出を胸に新しい環境で過ごしてもらいたいです。

さて、3月の献立にはさくら組の子ども達からの“リクエストメニュー”を取り入れています。献立表にピンク色の★印がついているので、ぜひ探してみてください♪

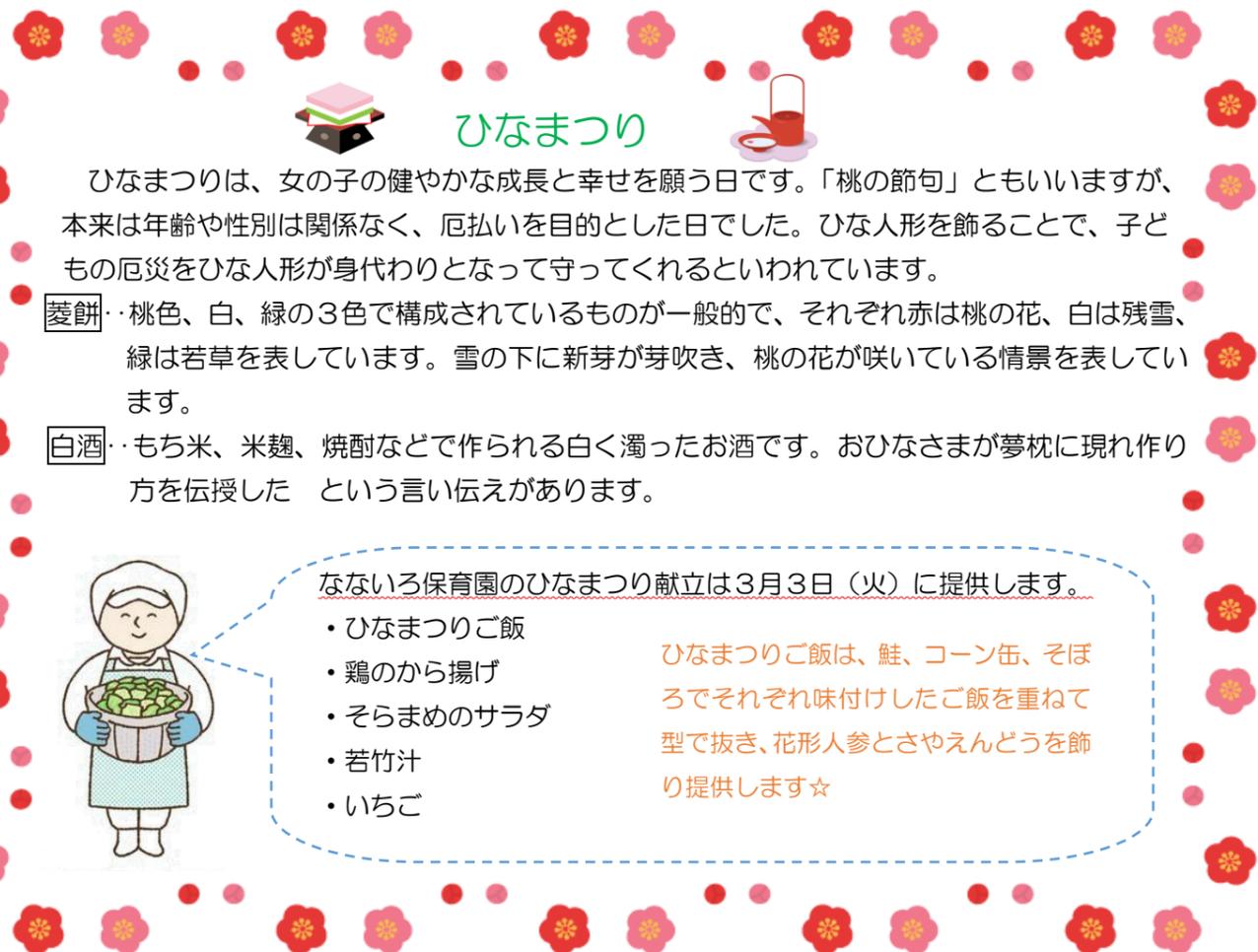


～もう一度食べたい！なないろ保育園の給食は？～

3日(火)	ひる	鶏のから揚げ	1人
5日(木)	ひる	ちゃんぽんめん	2人
12日(木)	ひる	カレーうどん	4人
16日(月)	ひる	煮込みハンバーグ	1人
19日(木)	ひる	味噌ラーメン	2人
23日(月)	ひる	鶏肉のカリカリ焼き	1人
	ひる	ビーフソテー	1人
26日(木)	ひる	きつねうどん	2人
30日(月)	ひる	カレーライス	6人



今年のさくら組の子たちはおやつよりもおひるのメニューにリクエストが集中しました。毎年、カレーライスのリクエストはありますが、今年は特に多かったです。人気のカレーライスをはじめ、リクエストしたメニューを楽しみにして待っていてね☆



ひなまつり

ひなまつりは、女の子の健やかな成長と幸せを願う日です。「桃の節句」ともいいますが、本来は年齢や性別は関係なく、厄払いを目的とした日でした。ひな人形を飾ることで、子どもの厄災をひな人形が身代わりとなって守ってくれるといわれています。

**菱餅**・桃色、白、緑の3色で構成されているものが一般的で、それぞれ赤は桃の花、白は残雪、緑は若草を表しています。雪の下に新芽が芽吹き、桃の花が咲いている情景を表しています。

**白酒**・もち米、米麴、焼酎などで作られる白く濁ったお酒です。おひなさまが夢枕に現れ作り方を伝授した といひ伝えがあります。

なないろ保育園のひなまつり献立は3月3日(火)に提供します。

- ・ひなまつりご飯
- ・鶏のから揚げ
- ・そらまめのサラダ
- ・若竹汁
- ・いちご

ひなまつりご飯は、鮭、コーン缶、そばろでそれぞれ味付けしたご飯を重ねて型で抜き、花形人参とさやえんどうを飾り提供します☆

旬の食材 そらまめ

さやが空のほうを向いて伸びることからこの名がついたと言われています。茹でるとほくほくとした食感で、たんぱく質やカリウムが豊富に含まれています。さやから出すと鮮度が落ちるのが早いので、さやが緑色で新鮮なうちに食べましょう。



旬の食材 たけのこ

竹の芽のことで、あっという間に伸びてしまうため、土から出るか出ないかの時が収穫期です。えぐみがあるので、米ぬかと唐辛子を入れて茹で、あく抜きします。手間はかかりますが、香りと甘みが味わえるのは春ならでは。



どちらも3月3日(火)  
ひなまつり献立に出てくる食材  
です！お楽しみに☆

今年度も、たくさん給食を食べてくれて  
ありがとうございました！ 給食室一同🌸

