

寒さの中にも春の気配を感じるころとなりました。いよいよ今年度もわずかとなり、進学や進級にそなえる季節を迎えました。新年度の新しい門出を子どもたちが元気に過ごせるよう、おいしく栄養満点の給食を提供していきたいと思ひます。

## 1年間の食事を振り返りましょう

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょうか？ 春はなのはな、春キャベツ、夏はなすやピーマン、秋はくりにさんま、さつまいも、冬ははくさいにだいこん……園で収穫したものもあります。旬の味を知ること、それぞれの食材が持つおいしさを、伝えていけたらと思ひます。また、三食の食事のバランスや食事のマナーは守れていましたでしょうか？ ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。

## 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わしがあります。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。



### 切干大根のサラダ(3人分)

材料

切干大根(2cm)	15g
人参(干切り)	50g
きゅうり(干切り)	80g
砂糖	小さじ2
酢	小さじ2
しょうゆ	小さじ1
ゴマ油	小さじ1

- ①切干大根と人参は茹でて水気をきる
- ②調味料を合わせドレッシングをつくる
- ③切干大根、人参、きゅうりをドレッシングで和える



### 献立確認について変更のお知らせ

来年度より献立の確認方法が変更になります。  
 現在は献立確認後に署名を頂いていましたが、来年度より署名は不要になります。  
 各ご家庭で献立の確認をよろしくお願ひいたします。

