

# 給食室より

## リクエスト給食

3月はほし組のリクエスト給食が始まります。今までの給食の写真などを参考に、ほし組が食べたい給食をたくさん選んで、ひと月を通して登場します。献立表に★があったら、ほし組のリクエスト給食です。毎年雰囲気の違いしたリクエストが入り、今年の子どもたちにはこのメニューが人気だったんだ、と驚きます。保育園で過ごす最後の一か月、楽しく美味しく給食の時間を過ごせるように願っています。

## ●●お願い●●

郷土料理で千葉県のピーナッツ（落花生）を使用したピーナッツ和えを4月に提供します。乳児さんはゴマ和えとして提供しますが、まだご家庭で食べたことのない幼児クラスの人には一度食べて頂きますよう、お願いします。また、アレルギーなどが心配の方は、ご相談ください。

## 今日のイチオシレシピ

### タンドリーチキン

|       |      |      |       |
|-------|------|------|-------|
| ヨーグルト | 210g | しょうが | 2.5g  |
| カレー粉  | 4.1g | にんにく | 2.5g  |
| ケチャップ | 62g  | はちみつ | 20g   |
| コンソメ  | 10g  | 鶏モモ肉 | 1000g |



\*調味料を混ぜ合わせてカットした鶏肉に1~2時間漬け込みます  
\*オーブンやグリルで焼いたら出来上がり。  
カレー粉が焦げやすく、鶏肉に火が通りにくいので温度に注意しましょう

## 今月は皆で一言ずつ

### ほっこり 荒井

先日、娘と買い物に行った時にひなあられを買いました。娘に「色が4つあるのはなんで？」と言われ、娘と一緒に調べてみると「赤・緑・黄・白」の色は、四季の春夏秋冬を表現していて、「一年を通して幸せでいてほしい」と願いが込められているとあり、ひなあられにも意味があるんだと思いました。

意味が分かると、娘が弟に教えている姿を見てほっこりした気持ちになれました。日本の伝統が子どもたちに受け継がれていけばいいと思います。

### 一年間を振り返って 田野

3月で今年度が終わりますね。私自身一年を振り返ると、育児休暇から復帰し、バタバタとした一年間だったと思います。来年度は健康に気を付け、美味しい給食を作りたいと思います！もうすぐ春が来ます。春野菜が大好きなので、楽しみです。

### 最新調理器具 木下

21世紀も22年目に入りました。コロナで外食が制限される日々が続いていますが、最近では低温調理器や電気圧力鍋など便利で料理が簡単に作れる機器が登場し、料理のバリエーションが増えてうれしいです。いつか家族のために使ってみたいです。

### ひなあられがおやつでno.1 貝森

3月といえばひなあ祭りです。我が家では昔から道明寺粉の桜もちが主流でした。大人になり、関東風の小麦粉の桜もちを知り、地域によって同じ名前の食べ物でも違うものがあるのだなと驚いた記憶があります。お雑煮や恵方巻など、今では知っている人も多くなった地域独特の食文化は、学べば学ぶほど奥が深くて楽しくなります。今後も様々な日本の文化に触れていけるように提案していけたら良いなと思っています。