

# 給食室より



## ほし組リクエスト給食

毎年3月に、卒園を記念してほし組のリクエスト給食を提供しています。今年もたくさんのリクエストをいただきました。ラーメンや唐揚げなど定番な物から、千切り野菜のサラダやほうれん草のみそ汁など、少し変わったものまで幅広くリクエストしてくれました。たくさんおいしかったと思っていてくれてとても嬉しかったです。また、リクエストの際に子どもたちが書いてくれたタイトルカードがとてもかわいく書けていたので、写真の掲示板と一緒に貼り出しました。2月も少しだけリクエストと重なっていたメニューの日があったので、早速掲示しました。帰り際に写真を見る際に一緒に確認してみてください。

ほし組の皆さんたくさんのリクエストをありがとうございました。

## お彼岸にぼたもちとおはぎ

お彼岸はそもそも先祖供養など仏壇仏具・お墓参りなどをする春分の日と秋分の日の前後3日間です。その際に、小豆の赤色が邪気を払うとされているため、おはぎ・ぼたもちが昔から積極的にお供えされていました。



春の花『牡丹』、秋の花『萩』にちなんで名前が言い分けられていて、ぼたもちはこしあん、おはぎはつぶあんが一般的には使用されており、春の小豆は皮が硬くなり食べにくいからこしあんにしていただくそうです。今年の春のお彼岸は3/18~3/24です。おやつでもぼたもちをいろいろな味で提供します。名前の違いやお彼岸についてなど、ご家庭でもお話ししながらぼたもちを食べてみてください。

## 今月のイチオシレシピ

### ピザトースト 10枚分

食パン	10枚	ツナ缶
トマトペースト	65g	たまねぎ
トマトピューレ	14g	ピーマン
★トマトケチャップ	29g	コーン
砂糖	14g	ピザ用チーズ



- ① ★の調味料をすべて混ぜ合わせます。
- ② パンに塗り広げ、お好みの具材をのせます。
- ③ チーズをたっぷり乗せて、トースターでこんがり焼いて完成です。

\*園では、ツナと玉ねぎはソースの中に入れて塗っています。

\*それぞれご家庭でお好みの食材（ウインナー、ベーコン、マッシュルーム、モッツアレラチーズ、バジルなど）を入れて楽しんでください。

## 調理師 田野

私は春野菜が好きで、たけのこ・春キャベツ・新たまねぎなどをパスタにしたり、かき揚げにしたりと、料理をするのが楽しみな3月です。花粉症なので1年でつらい時期ではありますが、美味しい物を食べて乗り切ろうと思います。

