



給食だより

No.4

令和6年2月26日(月)



○3月の献立表○

本日(2/26)、3月の献立表をお配りしました。3月のメニューは、北海道や山形、宮崎、沖縄と各地の郷土料理に加え、虹さん(年長児)の子どもたちが、今まで食べた給食メニューの中から卒園までにもう一度食べてみたいと思っているメニューを取り入れました。リクエストメニューは、献立表に印を付けてホワイトボードに掲示しますので、参考にいただければと思います。

リクエストメニューの上位は・・・

〔給食〕	1位 ミートスパゲティ	2位 豚カツ	3位 カレー・鶏の唐揚げ
〔おやつ〕	1位 フライドポテト	2位 きつねうどん	3位 ケーキ・芋ようかん

虹さんの子どもたちにとって、保育園最後の給食になります。保育園生活の中で、苦手だったものが少しずつ食べられるようになったお子さんも多いことでしょう。リクエストに答えて、子どもたちの大好きなメニューになっていますので、3月の給食もたくさん食べてもらいたいと思っています。これからも給食には、旬の食材を取り入れて、食育にも繋げられるように工夫してまいります。3月の郷土料理については、次回の給食だよりでレシピ紹介を予定しています。

郷土料理の紹介(3月の献立より)

○どさんこ汁(北海道)○

どさんこ汁は北海道の名産がたくさん入っているスープです。広大な農地で育ったトウモロコシ・じゃが芋・人参などの野菜やバターを使って濃厚なスープにしています。みそ汁のように見えますが、味はまろやかでコクがあります。

○芋煮(山形)○

里芋やこんにゃく、ねぎ、きのこ類、季節の野菜などを主な具材とした鍋料理です。江戸時代、京都との文化交流から入ってきた料理がルーツとされる。稲刈りが終わる秋に食べごろを迎える里芋は古くから庶民の味として親しまれており、里芋を用いた収穫祭や地域交流の場として屋外で大きな鍋を囲む「芋煮会」は300年程前より行われていたそうです。

○ジュシー(沖縄)○

沖縄県版の炊き込みご飯のようなもので、豚肉と人参・昆布と言った出汁や野菜をご飯とともに炊きこんだものです。地元のスーパーではおにぎりなどとして販売もされており、現在でもとてもポピュラーな沖縄料理となっています。

このジュシーというのは、もともとは「ジュシーメー」という名称だそうで、これは「雑炊飯(ゾウスイメシ)」が鈍って言われるようになったという説と、料理がかなり水っぽくてまるでジュースみたいだということからきた説があります。

○ざぶ汁(宮崎)○

「ざぶ汁」は主に根菜類の野菜などの色々な食材を”ざぶざぶ”と煮ることからこの名前がついたといわれています。県央東部に位置する都農町(つのちょう)に主に伝わる郷土料理です。

《お詫びと変更》

2月26日(月)の午後おやつを野菜ジュースに変更しましたが、配送の関係から、提供が明日になってしまいました。何度も変更することになってしまい申し訳ございません。

〔2月27日(火)の午後おやつ〕

野菜ジュース・やみつきトースト (アレルギー対応食) 野菜ジュース・米粉のホットケーキ