



2026.3.2 みょうりんえん NO.12

きゅうしょくだより

早いもので、今年も最後の月となりました、一年間の様々な行事活動（苺のへた取り、えんどう豆のさや取り、バイキング給食）を通して、たくましさ、自信が備わってきたように感じられ、私たちもその姿をととても嬉しい気持ちで見えています。卒園を控えたそら組にとって、給食が思い出深いものになることを願い、日々の給食作りに勤しんでいきたいと思っています。

ひな祭り

三月三日の「ひな祭り」には、女の子の美しく健やかな成長を願うという意味が込められています。雛人形の由来は、平安時代に紙人形を作って、子どもたちの代わりに病気や事故から守ってくれるように、川に流したことが始まりとされています。

園でも三月三日に、ちらし寿司や菜の花のおひたし等で、ひな祭りのお祝いをする予定です。どうぞお楽しみに！

3/12(休)は、お別れパーティーでレストランごっこを計画しています。そら組が、お店の人になって、チケットを配ったり、給食を運んだり、にじ、ほし組をおもてなし♪

思い出に残る一日になりますように！

『畑の肉』と呼ばれる大豆（きな粉）を、手軽に美味しく摂取できる、おやつレシピです。園ではオーブンを使用しますが、お家でも作りやすいフライパンでの作り方をご紹介します☆

麩のきな粉ラスク

〈材料〉
 お麩…20g
 バター…20g
 砂糖…25g
 きな粉…25g

〈作り方〉
 ①お麩とバターをフライパン入れ、焦がさないよう馴染ませる
 ②砂糖を加え全体に絡め、仕上るきな粉をまぶすと完成です