給食だより３月

早いもので、今年度も残すところあと１ヶ月となりました。
３月の献立は、ぞう組の子どもたちがリクエストした献立が盛りだくさん！どんな献立が入っているのか楽しみにしていて下さいね。
また、今月はひなまつりメニューやバイキング給食、卒園祝いメニューと行事食も盛りだくさんとなっています。残り１ヶ月、まだ寒い日もあるので体調には気をつけ楽しく過ごしましょう。

３月３日はひなまつり

３月３日はひなまつり。女の子の節句として祝われている「ひなまつり」は、「ひな節句」「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾り、桃の花・白の酒・ひしもち・あられなどを供え、女の子の健やかな成長を祈ります。
１日（金）はひなまつりわくわく会です。給食ではちらし寿司や、おやつはゼリーやフルーツなどの三色風ゼリーとひなまつりらしい献立となっていますので、楽しみにしていてください。

中華ごぼうサラダ

３月の新メニューのレシピを紹介します！

【材料】約４～６人分

・ごぼう	1/２本
・きゅうり	1/２本
・もやし	1/４袋（５０ｇ）
・人参	小 1/４本
・かまぼこ	1/２本
・わかめ	適量
・白いりごま	適量

調味料

・醤油	大さじ２
・砂糖	小さじ２
・酢	小さじ２
・ごま油	小さじ２

【作り方】
① ごぼう・胡瓜・人参・かまぼこを千切りにする。
② わかめは水に戻しておく。
③ ごぼう・人参をそれぞれ茹でる。
④ 調味料と①②③を合わせて混ぜる。

※このサラダは春雨サラダやツナの和え物などと同じ中華風の味付けで子どもたちも大好きな味です。他の野菜に代えてアレンジしてみてもいいかもしれないですね！