



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、そ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。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、女の子が病気やけがをしないで、元気で幸せに育ちますようにとみんなでお祝いをする日です。

3日(月)はひなまつりわくわく会です。給食ではちらし寿司、おやつはホウレン草のケーキにホイップ・いちごをトッピングした三色風のひなまつりケーキと、ひなまつりらしい献立となっていますので、楽しみにしてください。

マカロニきなこ

【材料】

- マカロニ 30g
- きなこ 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 少々

【作り方】

- ① マカロニを茹でる。
- ② きなこと砂糖、塩を合わせておく。
- ③ 茹でたマカロニをざるにあけ、水にさらす。
冷めたらよく水をきっておく。
- ④ ②と③をあえる。

※子どもたちが大好きなおやつで、いつもおかわりがなくなってしまう程人気です！園ではツイストマカロニを使っていますが、色々な形のマカロニがあるので、好きな形のもので作ってみてください。

