

# 給食だより

松島さくら保育園

令和5年2月24日

1年も終わりに近づいてきました。4月に比べて子どもたちは、たくましさ  
頼もしさが備わってきたように感じる今日この頃です。赤ちゃんだったころから、  
園の給食を食べてきた年長さんの姿をみると「本当に大きくなったな〜」とつく  
づく感じます。子どもたち一人ひとりが自分のペースで、少しづついろいろな物  
が食べられるように成長してきましたね♪

## ひな祭りの行事食

ひな祭りには、昔からちらし寿司やまぐりのお吸い物を食べる習慣があります。ちらし寿司のえびには「長生き」、れんこんは「見通しがきく」、豆には「健康でまめに働ける」という、縁起かつぎがあります。はまぐりは2枚の貝がらがぴったり合う様子から、「夫婦なかよく」の意味があり、昔は花嫁道具として持たせていました。女の子の幸せを願った行事食です。

お別れ給食では、年長クラスの子どもたちからのリクエストを受けて、メニューを決定します。今までの給食で思い出に残っているもの、また食べたいと思うもの、好きな献立など、希望献立として取り入れました。楽しみにしてください。



### ★ ギョロツケ

＜材料＞ 4人分

- 白身魚すり身・・・150g
- 玉ねぎ・・・・・・・・70g
- にんじん・・・・・・・・85g
- しょうゆ・・・・・・・・小さじ1
- みりん・・・・・・・・小さじ1
- 砂糖・・・・・・・・大さじ1弱
- 小麦粉・・・・・・・・20g
- 塩こしょう・・・少々
- パン粉・・・・・・・・40g
- 揚げ油

3月のメニューを紹介します。

～佐賀県の郷土料理～

＜作り方＞

すり身をボウルに入れ、野菜と、しょうゆ、みりん、砂糖を入れ手でしっかりと捏ねる。塩こしょうで味を整えもう一度しっかりと捏ねる。薄力粉を入れ、もう一度捏ねる。(もし、この状態で、形成しずらかったらもう少し様子を見ながら薄力粉を増やす。ただ、あまり入れすぎると粉っぽくなりますので注意)パン粉をつけて揚げる。

## 食具の正しい持ち方ができていますか？

**グー握り持ち**  
子どもの手のひらの空間を考えた設計で、指と手のひらにしっかりフィット。

**三点持ち**  
中指と人差し指の付け根に安定して乗り、手になじんでしっかりキマります。

**お箸持ち**  
だんだんとお箸へ持ち替える準備にもなります。