



フジオひまわり保育園

柔らかな陽ざしとともに、だんだんと暖かくなってきて、散歩に出かけるよちよち歩きの子どもたちを目にすることが増えてきました。食事の面でも、子ども一人ひとりが自分のペースで、少しずついろいろなものが食べられるように成長してきましたね。

3月には「桃の節句」がありますが、お供え物の“ひしもち”と“ひなあられ”の色にも意味があるのはご存知でしたか？

ひしもちの桃色は「健康の祝い」、白は「清浄の表し」、緑は「春先の芽吹き」から「もえる若草」を例えていると言われています。ひなあられの「桃色・緑・黄・白」は春夏秋冬を表しているそうです。子どもの無病息災を祈りながら、桃の節句を楽しみたいですね。



菜の花は春に出回る食材のひとつで、園でも3月に登場します。大人にはほろ苦さが人気ですが、子どもたちには苦みが嫌で食べにくいようなので、マヨネーズで和えたりお肉と一緒に炒めると食べやすくなります。園ではあんかけの具として登場します！黄色の花がかわいい菜の花、目で楽しむのはもちろん、「春」の味として味わってみましょう☆



春の味 なのはな



今月のクッキング

3月2日の給食はちらし寿司！

盛り付けたちらし寿司に、それぞれが思い思いのトッピングをして食べます☆ ひな祭りの食事として定番のお寿司ですが、ちらし寿司以外にも丸くて食べやすい手まり寿司、ひな人形をイメージした雛寿司、菱餅に見立てた押し寿司やカップに盛り付けたカップ寿司などなど… 同じ料理でも、盛り付けで楽しむことができますね♪ みなさまの盛り付けアイデアをお待ちしています☆

