



給食だより

2025年3月号
川口西こども園

暖かくて柔らかい日差しを感じる季節になりました。早いもので、今年度も最後の月です。食べる量が増えたことで、子どもたちの成長を感じる事が出来ました。卒園しても「おいしかったな!」と思い出してもらえるよう心を込めて作ります。

今月はオリーブ組さんからリクエストのあったメニューを給食とおやつに取り入れています。わかばだよりの「お楽しみメニュー」の日は当日まで何がでるかお楽しみに!

☆☆3月3日はひなまつりです☆☆

女の子の節供として祝われている「ひなまつり」は、「ひな節供」「桃の節供」とも呼ばれ、ひな人形をかざり、桃の花、白酒、ひしもち、あられなどを供える風習がほぼ全国にゆきわたっています。「形代(かたしろ)」として身代わりの小さな人形を作り、それが災難を引き受けてくれると考えられていました。その人形に、感謝と供養の気持ちをこめてごちそうをするようになったのが、ひなまつりの始まりとされています。



今月の給食から

菊花シューマイ

材料(4人分)

- 豚ひき肉(もも) …120g
- たまねぎ ……60g
- 干しいたけ …2.4g
- 片栗粉 ……12g
- 砂糖 ……2g
- しょうゆ …4g
- ごま油 …1.2g
- 塩 ……1.2g
- しょうが(汁) …1.2g
- シューマイの皮 …20枚

作り方

- ① シューマイの皮は、縦半分に切り、2~3mm幅の千切りにし、よくほぐしておく。
- ② たまねぎはみじん切りにする。干しいたけは水でもどしてみじん切りにする。
- ③ 豚ひき肉に②と片栗粉、砂糖、しょうゆ、ごま油、塩、しょうが汁を加えて練り、団子に丸めておく。
- ④ ①を広げ、③を転がしながら軽く握るようにして、まんべんなくつける。
- ⑤ ④を蒸し器に入れ、強火で10~15分蒸す。



3月のおやつ予定表



おやつには牛乳がつきます。☆はリクエストおやつです。

日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)	日	曜日	朝 (1・2歳児のみ)	昼(全児)
1	土	ぱりんこ	雪の宿	16	日		
2	日			17	月	マカロニきなこ	ジャムサンド
3	月	あられ麩	二色ヨーグルト ムース	18	火	お麩のラスク	マドレーヌ
4	火	卵ボーロ	☆クレープ	19	水	クラッカー ジャムサンド	おはぎ
5	水	きな粉ラスク	しょうゆ焼きそば	20	木		
6	木	おさつスナック	レモンラスク	21	金	シガーフライ	りんごゼリー
7	金	蒸しパン	クッキー	22	土	きなこもちせん	ぼたぼた焼き
8	土	ビスコ	サラダせん	23	日		
9	日			24	月	ベジたべる	☆フルーツ ポンチ
10	月	フルーツ カナッペ	スイートポテト	25	火	ふかし芋	お好み焼き風 パン
11	火	みたらしポテト	フルーツ寒天	26	水	サッポロポテト	中華風おこわ
12	水	たべっ子 どうぶつ	☆洋風おこし	27	木	ラスク	☆米粉の ガトーショコラ
13	木	カップケーキ	小倉パイ	28	金	ジャムパイ	イーストーナツ
14	金		袋詰め菓子	29	土	アンパンマン ソフトせん	星たべよ
15	土	ミニサラダ	源氏パイ	30	日		
				31	月		

今月のおやつから マドレーヌ

材料(4個分)

- 薄力粉 ……40g
- 砂糖 ……28g
- 卵 ……40g
- バター ……40g



作り方

- ① 薄力粉はふるっておく。
- ② バターに砂糖を入れて湯せんにかけて溶かし、卵を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を加えて混ぜる。
- ④ アルミケースに流し入れ、160~170℃のオーブンで13~15分焼く。

