

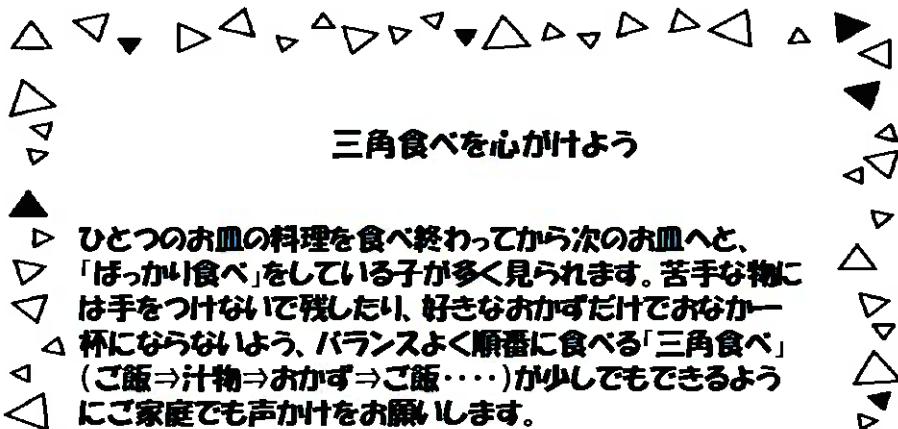


# 給食だより

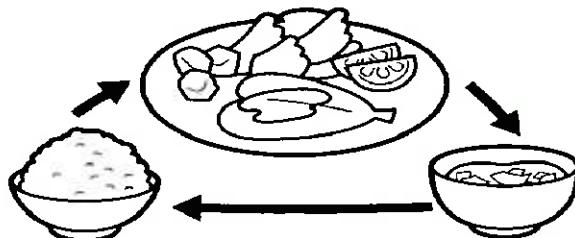
令和6年度たかおこども園

早いもので、今年度も残すところ1ヶ月となりました。徐々に気温が上がり日中は暖かさを感じる日もあり春の訪れも感じられるようになってきました。

1年間で心身ともに大きく成長した子どもたち、毎日の給食を通して少しでも食に興味を持つことができたら嬉しく思います。



三角食べを心がけよう



ひなまつりは、女の子の健やかな成長と幸せを祈る行事で、桃の節句とも呼ばれています。雛人形や桃の花を飾り、ちらし寿司やはまぐりの汁ひなあられやひし餅などを食べて過ごす行事です。  
園のいろいろな所に、ひなまつりの飾りがたくさんあります。  
ひなまつりの行事食ではおやつに、関東風桜餅を出す予定です。

☆ 材料·作法 ☆



白玉粉 5 水15  
小麦粉5 食紅(さくら色)少々  
さとう1.5 ひき油

- ①全ての材料をまぜる
  - ②フライパンなどで薄く焼く
  - ③あんこを包む

いちごを挟むなどの一工夫により一層おいしく食べれます。  
簡単に出来、美味しいのでご家庭でも作られてみてください。

## 楽しい食事から育つもの

子ども達はおいしいものを食べるだけでなく五感をしっかり使った食べ方が必要です。楽しい体験は、五感を育てて食欲を育てます。食べる意欲の大切さを毎日の生活を通して伝えましょう。

- ・視覚……自分で見て色や形を確認する
  - ・聴覚……調理をしている音や食べる時の音をきいたいする
  - ・味覚……食べ物を口に入れた時の味を感じる
  - ・嗅覚……お料理が出来上がるまでに漂ってくる香り
  - ・触覚……色々な食べ物の素材に触れること