

いただきます～す!!

立春が過ぎ、少しずつですが暖かさも感じられるようになり、春の気配を感じられるようになってきました。ひまわり組さんにとっては、卒園まで後1ヶ月になりましたね。3月は、ひまわり組さんからのリクエスト献立になっています。どのクラスもよく食べてくれていたメニューが沢山入っています！ぜひ、一緒にひまわりマーク🌻を探してみてください！いしはらでの給食が思い出の一つになってくれたら嬉しいです。

13日お楽しみおやつメニュー

- 🍫 ココアブラウニー
- 🍷 いちごブラウニー



3日 節分メニュー

- 鰯の混ぜご飯
- 鶏肉と大豆の煮物
- 小松菜のみそ汁



なぜ節分の日恵方巻を食べる？

恵方巻は、節分に年の福を呼び込むために、その年の恵方(吉方位)を向いて、無言で太巻を丸ごと一本食べきる縁起の良い風習で、「福を巻き込む」「運を逃さない」「縁を切らない」という意味が込められています。

元々は大阪の商人たちが商売繁盛を願って始めたこととされ、七福神にちなんで7種の具材を使い、切らずに食べることで「福を丸ごと取り込む」ことを象徴しています。恵方巻きは、単なる食事ではなく、日本の文化や願い事が込められた縁起物であり、節分の日には家族や友人と楽しむ大切な行事となっています。



5日(木)の防災訓練のあと、ホールで備蓄しているアルファ化米を使ってご飯を作りました。乾いたアルファ化米に決められた量のお水を入れておくと、約60分でふっくらとご飯ができあがります。その様子を見てもらい、非常時のご飯づくりを少し身近に感じてもらえたと思います。給食室でも同じようにご飯を作り、おやつ時間に試食として塩おにぎりを食べてもらいました。

アルファ化米とは

アルファ化とは、デンプンに水を加え加熱して糊状にすることで、デンプン分子が規則性を失うことです。そして炊飯した米を急速乾燥させた加工米がアルファ化米です。お湯や水を注ぐだけでご飯になります。常温で長期保存が可能で、軽量でコンパクトであるため、災害時の備蓄米として園でも利用しています。