



# 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。

## 2月のお楽しみメニューは「ハートバーグカレー」です。

13日のお楽しみメニューの日にはハート型のハンバーグをバレンタイン仕様にして、みんな大好きなカレーにトッピングして食べてもらいました！  
カレーにはラッキーハート人参が入っていました。



14日はココアブラウニーでバレンタインの雰囲気を楽しみました。



## 節分給食



今年は3日が節分給食でした！



鰯の混ぜご飯、大豆の煮物、

おやつには鬼まんじゅうで、

節分を味わってもらいました。



1月の正月から始まり、2月の節分、3月の桃の節句、春分や秋分と、日本には四季折々に合わせて根づいた伝統行事がたくさんあります。同じ行事でも地域ごとにやり方が少しずつ違っているのは、その土地の風習が受け継がれてきたものだからです。昔から行事のたびに作られてきた料理やお菓子を食べるのも、大きな楽しみの一つ。食を通して伝統行事のよさや大切さをあらためて見直し、子どもたちにつないでいきましょう。

## 5日に備蓄米のアルファ化米を使った献立で「鶏そぼろ丼」を食べました。



### アルファ化米とは

アルファ化は、デンプンを水と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。

冷たいアルファ化米でも鶏そぼろ丼にしたら、子供たちは比較的よく食べていました。