

保護者の皆様へ



3月3日ひな祭り



明日3月3日は桃の節句・ひな祭りです。女の子の健やかな成長と幸せを願う行事で、雛人形を飾り、菱餅、ひなあられ、蛤のお吸い物などを頂きお祝いします。

菱餅…赤・白・緑の菱形の餅を重ねた物です。白は雪、緑は雪解けの後の新緑、赤は桃の花を表わしています。この色には健やかに育って欲しいという願いと、春を迎える喜びがあります。

ひなあられ…元々、菱餅を細かく砕いて作られました。ひなあられの色にも、菱餅と同じ意味があります。

蛤のお吸い物…蛤は2枚で一对となっており、他の貝殻とは模様や形が一致しません。このことから仲の良い夫婦、仲の良い家族を表わしています。昔は女の子がお嫁に行く時には、蛤のように何時までも仲良くという意味合いで、花嫁道具の一つとして持たせていたそうです。

ひな祭りには、人々によって守り継がれてきた食べ物や料理があります。自然の恵みに感謝し、生かされている自分に目覚めることが大事です。ひな祭りへの思いを知り、これからも大切に子供たちに受け継いでゆきたいものです。



ありがとうの気持ちに乗せて、全員に コロナ頑張ったde! 賞

60周年
since 1961
HANAZONO

貴殿の園での御活躍は、コロナウイルスで大変な状況の中、お友だちに元気を与え、いつも花園を明るくしました。よって「コロナ頑張ったde! 賞」として不二家カントリーマアムを贈呈します。お家で食べて下さい。

表彰状
〇〇組 ハッピーな〇〇様



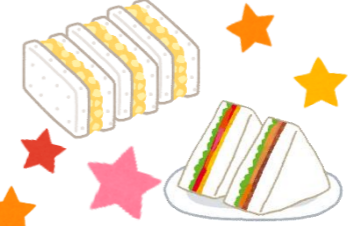
令和4年3月3日

花園保育園

明るく行こうぜ! 4・5歳イエローサンドcooking

R4. 3. 2
花園保育園

イエローサンド材料 (1組分)
食パン (サンドイッチ用) 2枚
卵 1個 かぼちゃ 50g
スライスチーズ (チェダー) 1枚
マヨネーズ大さじ1



みかんジャム材料 (1瓶分)
みかん 200g 砂糖 80g
レモン汁 少々



- 作り方
1. 小さめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、冷蔵庫から出した卵を9分ゆで、固ゆで卵を作る。冷水にとって冷まし、殻をむく。つぶしてマヨネーズを加えて混ぜる。
 2. かぼちゃは薄切りにしてラップで包み、600Wの電子レンジで2分加熱する。
 3. パンにスライスチーズをのせ、2を縦にして少しずつずらしながら並べ、1をのせてはさみ、横3等分に切る。できあがり!

- 作り方
1. みかんの皮をむく。すじ・薄皮を取って房を分ける。
 2. ビニール袋にみかんを入れてもみつぶす。
 3. 鍋に入れ、砂糖・レモン汁を加えて煮詰め、水分をとばす。冷やしてできあがり!



ひな祭りの給食・菜の花を使ったメニュー

菜の花は春に出回る食材の一つです。ビタミン類や食物繊維が多いので、風邪予防や便秘予防に効果があります。大人には苦さが人気ですが、子供たちには苦味が嫌で食べにくいようなので、マヨネーズで和えたり、肉と一緒に炒めたりすると食べやすくなります。黄色の花が可愛い菜の花、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。菜の花を食べて春を感じよう!

(二)