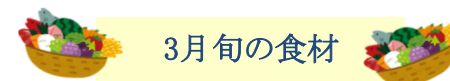




3月 給食だより

2023・2・28 発行
仁田マーガレット保育園
栄養士 石川萌

3月になり、寒さの中にも春の気配を感じる頃となりました。たいよう組の皆さん、いよいよ卒園の月ですね。その他の学年の皆さんは新しい学年へ進級です。たいよう組の皆さんとの別れは寂しいですが、その分思い出に残るよう、残りわずかな給食の時間を過ごしてもらいたいと思っています。3月16日にたいよう組が希望した献立を作ります。楽しみにしてください。



3月旬の食材

魚介類		野菜		果物	
さわら	しらす	ブロッコリー	カリフラワー	キウイフルーツ	
わかさぎ	たい	キャベツ	しいたけ	オレンジ	あまなつ
あさり	はまぐり	菜の花	にら	デコポン	マンゴー
など...		たまねぎ	など...	など...	



2月の食育



2月の食育はつき組にしいたけの石ずき取りとしめじをほぐしてもらいました。

興味津々でしいたけの石ずきはすぐにとってくれました。しめじを1本ずつほぐすのはとても上手にできていましたね。みんなが手伝ってくれたしいたけ、しめじは翌日のスープとおかずに入りました。

3月3日 ひな祭り献立



散らし寿司

すまし汁

花形豆腐ハンバーグ

ほうれん草のお浸し

いちご



地産地消とは？



地産地消とは・・・

「その地域で生産したものをその地域で消費すること」という意味です。

地産地消の良いところ

①旬の食材が食べられる ②作った人の顔が見れる ③安くて新鮮 ④近くで手に入る(近い場所で作っているのでお金がかからない)



函南町の名産品は
牛乳(丹那) いちご(肥田・塚本)
スイカ(平井・大竹)などです。

いちごは今は旬ですので地元の食材を食べ
てみてはいかがでしょうか？