



令和7年3月号

少しずつ寒さも和らぎ、雪解けが待ち遠しい今日この頃、今年度も残すところあと1か月となりました。

昨年4月に入園、進級をした子どもたちは給食でも苦手な食材にチャレンジするなど、『食』に関して大きく成長が見られた1年だったのではないのでしょうか。

卒園、進級に向けて残り1か月です。感染症などに気を付けて元気に過ごしましょう。



三色ゼリー

ひなまつりのひし餅をイメージした三色のゼリーです。ご家庭でも試してみてくださいね！

《 材料 4個分 》

- | | | |
|-------------|------|-----|
| • フルーチェいちご | 40g | } C |
| • 牛乳 | 40ml | |
| • 牛乳 | 60ml | } B |
| • 水 | 40ml | |
| • 砂糖 | 12g | |
| • かんてんクック | 1g | |
| • 水 | 30ml | } A |
| • 砂糖 | 15g | |
| • かんてんクック | 1g | |
| • ほうれん草パウダー | 2g | |
| • 水 | 15ml | |

《 作り方 》

- ①Aの材料を混ぜ、しっかり沸騰させ、容器に入れて冷やし固める。
- ②Bの材料も①と同様に作り①の上に注ぐ。
- ③Cの材料でフルーチェを作り②の上に乗せる。



法人栄養士研修を行いました！

2月9日(日)法人の栄養士、調理員が集まり栄養士研修を行いました。毎月取り入れている『世界のごはん』の考案や、新メニューの試作、どのような食育を行ったら子どもたちに興味を持ってもらえるか、実際に指導方法を考えました。

これからも「美味しい」はもちろん世界のいろんな国にも興味を持てるような給食を提供していきます。



新メニューのおやつを試作！
様々な国のごはんも試食しました。



子どもたちに世界のごはんにより興味をもってもらえるよう指導方法を考えました。



今月の世界のごはん ハワイの『ロコモコ丼』



ロコモコの『ロコ』にはスペイン語でクレイジーなという意味があり、アメリカンフットボールで大胆なプレイをする少年のニックネームに由来しているそうです。

また、『モコ』にはハワイ語で混ぜるという意味があります。

ハワイのローカルフードで、スポーツ少年の空腹を満たす料理として定着しています。

