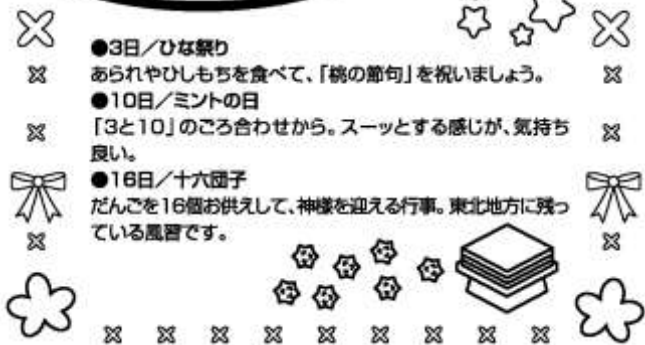


食のカレンダー

2025年3月
のげやまようちえん

3 March



- 3日/ひな祭り
あられやしもちを食べて、「桃の節句」を祝いましょう。
- 10日/ミントの日
「3と10」のころ合わせから。スーッとする感じが、気持ち良い。
- 18日/十六団子
だんごを16個お供えて、神様を迎える行事。東北地方に残っている風習です。



- 年長ゆり組
好きなランチ
(カレー以外です)
- 1 揚げパン
 - 2 しゅうまい
 - 3 グラタン
マーボ豆腐
 - 4 やきそば
 - 5 カレーうどん
コロツケ
いちごのパバロア

安全に心をこめて
美味しいランチを作りました…

前列左から
調理員 高橋さん 栄養士 高久先生
調理員 村重さん
調理員 川野さん 田中さん 館石さん

ランチルームでは、子どもたちから
パワーをもらって、いつも変わらず、
元気いっぱいです！



年長ゆり組
食育の会
1月28日(火)

ありがとう！ のげやま野菜

どんな野菜があったかな…思い出してください

玉ねぎ インゲン サヤエンドウ
スナップエンドウ じゃがいも チンゲンサイ
ゴウヤ スイカ ピーマン きゅうり
ニンジン ナス ミニトマト コールラビ
ブロッコリー ロマネスコ ロメインレタス
大根 他 なんと30種類弱

たくさん収穫したね…
谷さん ありがとう！

1年365日、ご飯を食べるのは1日3
回で1095回、そのうちランチは130
回くらい、残りは家庭での食事となり
ます。
良い食習慣(食べ方、姿勢、箸やスプ
ーンの持ち方、時間…など)は、ランチだ
けでは到底身につけません。今後もご
家庭と同じ思いをもって、良い食習慣
がつくようにしたいと思います。

魚の名前はワラサ (出世魚 ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ)



板前さんがお話をしながら、大きな
魚をさばいてくださいました。
さばくところを見て、骨を切る音や
皮をひく音を聞いて、においを嗅い
でそれから、皮や骨を触ってみました。
そして美味しくいただきました。魚は、丸ごと無駄なく美味しく
いただくことが大切であると感じ、
豊かな時間を過ごすことができました。

調理人 山本 学氏

