



# 給食だより

令和8年3月1日  
ミモザおおとり保育園

少しずつ春の気配が感じられる季節となりました。今年も残りわずかとなり、子どもたちの成長を感じます。給食では、旬の食材を取り入れながら、進級・進学を控えた子どもたちが楽しく食事の時間を過ごせるような献立を心がけています。これまで親しんできた味を大切にしつつ、「食べることって楽しいね」と感じてもらえるよう、心を込めて提供していきたいと思います。



## 2月の食育

4日に自分たちで巻きずしを作る体験をしました。のりの上にごはんをのせ、カニカマ、魚肉ソーセージ、きゅうり、あなごなどの中から好きな具材を選びながら、「これ入れる！」「自分でできた！」と嬉しそうな声がたくさん聞こえ、楽しみながら巻く体験をしていました。



## らいあん組へ

もうすぐで卒園ですね。これまでの給食の時間の中で、たくさんの「できた！」がありましたね。苦手な食べ物に挑戦したり、食缶から配膳したり、お友だちと一緒に楽しく食べたりする姿に、たくさんの成長を感じました。「おいしかったよ」「また食べたい！」という言葉が私たちにとって何より嬉しかったです。小学校に行っても好き嫌い言わずしっかり食べて栄養たっぷりって、元気に過ごしてくださいね。

これからも皆さんの成長を心から応援しています。



## みそカツのたれ

【材料】 幼児1人分

- ・赤みそ 3g
- ・砂糖 1g
- ・出汁 2ml
- ・みりん 1g

【作り方】

- ・鍋に出汁と砂糖、みりん、赤みそを入れ、焦げないように弱火でみりんのアルコールをとばす。
- ※甘めが好きな方は砂糖を増やしてください。



〈保育園ではささみカツやヒレカツにかけて提供しています。苦手な食材につける姿も見られます。〉



## 今月の旬の食材

キャベツ…2.4.19.31日 ふき…25日 さわら…9.18日 わけぎ…31日 わかめ…4.5.24.26日 いちご…5日  
たまねぎ…3.6.10.12.13.25.26.27.31日