



2022年3月7日発行
 すくすくどろんこの会
 統括管理栄養士：矢部まり子
 栄養士：神田順子、松野郁美



柔らかな陽ざしとともに、だんだんとあたたかくなってきましたね。今年度も残すところあと1か月。食事の面でも、子ども一人ひとりが自分のペースで、少しずついろいろなものが食べられるように成長してきましたね。

コロナウイルス感染症や胃腸炎などもまだまだ予断を許さない状況ですが、そんなときだからこそしっかり食事をして、元気に進級・卒園してほしいと思います。今年度も、給食運営に対するご理解・ご協力をいただき、ありがとうございました。



- 3日(木) ひなまつりの行事食
- 9日(水) 郷土料理【千葉県】
- 11日(金) 卒園・進級お祝い献立
- 14日(月) ホワイトデーの行事食
- 16日(水) お誕生日会メニュー
- 18日(金) 鉄分強化Day
- 22日(火) 鉄分強化Day
- 23日(水) 世界の料理【サンマリノ共和国】

16日(水) 世界の料理 ☆サンマリノ共和国☆



サンマリノ共和国は周辺をイタリアに囲まれたヨーロッパの小さな国です。国土面積は61.2キロ平方メートル、山手線の内側と同じくらいの大ささで、世界で5番目に小さな国家でもあります。

世界で最初の独立国家であり、小さな国ながら歴史的な建造物や世界遺産も多くあり旅行先としても人気の国です。

●サンマリノ共和国の食文化●

サンマリノで多く食べられている料理は、主にパスタやピザ、チキン、チーズやトマト、キノコ類などを使った料理が基本です。ワインもよく飲むのでヨーロッパの他の国と同様にワインに合う郷土料理が多くみられます。サンマリノでは素材の味を生かしたような味付けの料理が多く、比較的さっぱりとした料理が主です。

ゴマビスコッティ：「2度焼きした」という言葉が語源となっている中部イタリアの伝統菓子で、カントウッチとも呼ばれます(カリカリとした歯応えがcanto(=歌う)のように聞こえることから、可愛らしい鳥のさえずり(=cantucci)という別名がつかました)。

棒状に伸ばして焼いた生地を一度取り出し、温かいうちにカットして再びオーブンで焼きます。今回は給食用に、ごま風味にアレンジをしています。



3月3日(木) 桃の節句

桃の節句は、ひな人形を飾って、白酒やひしもちをお供えし、子どもたちの無病息災を祈る行事です。

ひしもちの色の順は、たいてい下から緑・白・桃色の3色です。桃色のもちは「健康の祝い」、白は「清浄の表し」、緑の草餅は「春先の芽吹き」をたとえていそうです。



✿ 食育予定 ✿

感染症等の動向を見ながら実施を検討していきます。

ご理解とご協力をよろしく
 お願いいたします。

✿ 給食室より ✿

早いもので、今年度最後の月になりました。

この1年で、子ども達の身体も一回り大きくなり、給食もとてもよく食べてくれるようになりました。

「給食おいしかったよ」の言葉がなによりの励みになりました。

来年度も、安心安全の給食を目指して頑張ります。ありがとうございました。