3月 給食だより

少しずつ暖かくなり、春が近づいてきました。今年度も残り１ヵ月です。
栄養たっぷりのお食事をしっかり食べて、締めくくりの月を元気に過ごしましょう！

季節を感じよう　春キャベツ

春キャベツは葉の巻きが緩く、
柔らかいのが特徴です。
また、水分が多く甘いのでサラダなど
に向いています♪

メニュー「春キャベツのスープ」
楽しみにしていてね♪

知っているかな？ 食べものことわざ

たこの手も借りたい

（て　か）

目が回るほど忙しいときには、手伝いが
ほしくなるものです。
「猫の手も借りたい」と同じ発想ですが、
手伝ってくれれば、手が8本ある
たこの方が能率が上がるかもしれませんね。

日本の味

Let's!和ごはん

味噌

大豆を発酵させて味噌にすることによって、
大豆に少量しかないアミノ酸やビタミン類が
たくさん作られるので栄養価はさらに
高くなり、消化吸収も良くなります。

園の食事では、味噌汁や
炒め物、煮物の味付けに
使用しています♪

食品ロスを
減らそう！

NO-FOODLOSS PROJECT

簡単リメイク ポテトサラダ DE トースト

①食パンにポテトサラダとチーズをのせる。
②オーブントースターに入れ、
　チーズがとけてこんがり焼き色が
　つくまで焼く。

キッズアニマルランド

☆みんなが大好きな動物をイメージした食事を提供します♪
毎月どんな動物がでてくるのかな？

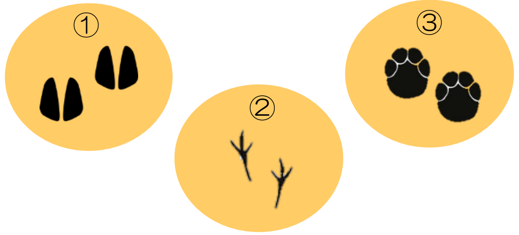
今月は **「アニマルランチ」**

キッズアニマルランド

いろんなどうぶつ　だいしゅうごう！

１ねんかん いろんなどうぶつが とうじょうしたね。

あしあとクイズ
だれのあしあとかな？
かんがえてみよう。
こたえは
ひだりしたに のっているよ。



クイズのこたえ：①キリン　②ヒヨコ　③クマ