

端午の節句

5月5日の端午の節句は、男の子の健やかな成長を願う行事で、鎧（よろい）や兜（かぶと）を飾り、庭先にこいのぼりを立ててお祝いします。柏餅やちまきを食べる習慣があり、柏餅には新芽が出るまで古い葉が落ちない柏の葉が「家計が絶えない」縁起物とされ、ちまきには災いを除ける意味が込められています。

お花見給食をしました

園庭の桜の花が満開になったので、ぞう組、うさぎ組がお花見給食を4月12日（月）に行いました。青空の下で食べる給食は気持ちがよく喜んで食べました。中には桜の花びらや周りが気になって進まない子もいました。りす組はお部屋のベランダにテーブルを出して給食を食べました。桜の花に気付いたかな～

5月 給食だより

グリーンピースはなんの豆でしょう？

- ①えんどう豆 ②そら豆 ③いんげん豆

答え①番

*グリーンピースは、えんどう豆の未熟種子です。缶詰や冷凍で1年中ありますが、旬は4月～6月。さやから出すとすぐに皮が固くなるので、購入するときはさやつきがいいでしょう。豆ごはんがおすすめです。保育園でも未満児にグリーンピースごはんの献立があります。

じゃがいものきんぴら

材料（1人分）

じゃがいも 40g 人参 10g ピーマン 3g
カレー粉少々 塩少々 油少々

- 作り方①じゃがいも、人参を太いせん切りにする。
②ピーマンをせん切りにする。
③鍋に油を入れて①を炒め柔らかくなったらピーマンを入れて味付けをする。