

米とぎ上手になりました

3歳児（青バッチ）も1月のほかほかごはんの日から米とぎに取り組んでいます。炊飯器の内釜に米と水を入れ、1度水を流し、手のひらで米をギュッギュッとよく洗い、3～4回繰り返します。温かいごはんは美味しいね。4歳児、5歳児は何回も経験しているので上手です。休み中やらせてみてはいかがでしょう？

*恵方巻き作りでは自分でごはんの上に具をのせ海苔で巻きしました。出来立て恵方巻きを喜んで食べていました。

年長さん（緑バッチ）クッキーありがとう

手作りお菓子を作りたいということでクッキーを作りました。小さい組の子どもたちにもプレゼントしたいとお昼寝時間に作業しました。普通の生地とピンク色、ココア色の3色でハート、星、人形の型抜きをしました。♡ ☆ ♡ ☆

おやつ時間小さい組に「クッキー食べて下さい。」と持って行くみんな喜んでいました。甘くてとっても美味しかったです。年長さんありがとう。お家でも作ってみてね。

3月 給食だより

*おひな様に飾るお餅の名前は どれでしょうか？

- ① かがみ餅 ② ひし餅 ③ きな粉餅

答え ②番 ◇

*ひし餅の3色には桃の花・雪の白・新しい芽の緑という春を表す意味があります。

ひじきごはん

材料（1人分）

お米50g 干しひじき2g 人参10g 油揚げ6g
しょうゆ6g お酒2g みりん2g

作り方

- ① お米をとぐ。炊飯器にセットする。
- ② 干しひじき、人参、油揚げをせん切りする。
- ③ しょうゆ、お酒、みりんの汁で②を煮る。
- ④ ①に③を入れて炊飯器のスイッチを入れる。