

# 給食だより

白岡市保育所(西・高岩・千駄野)

柔らかな日差しとともに、暖かい日が増えてきました。早いもので、今年度も終わりの月になります。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れるように成長する姿がみれて嬉しいです。これからも、安全で美味しい給食を子どもたちに届けたいと思います。



3月3日といえば“ひなまつり”です。

女の子の節供として祝われている“ひなまつり”の始まりは中国と言われています。中国では3月最初の巳(み)の日に身を清め、厄除けをする風習がありました。「形代(かたしろ)」として身代わりの小さな人形をつくり、それが災難を引き受けてくれると考えられていました。その人



## ひしもち

ひし餅の形はヒシの実をモチーフとしていて、女の子の子孫繁栄や健康長寿への願いが込められています。ヒシの実はとがっていて、魔除けの意味もあります。色の順番にも決まりがあり、雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲いて春が訪れた様子をあらわしています。



## ☆人気おやつ お麩のラスク☆

### 【材料】4人分

小町麩・・・160g  
有塩バター・・・640g  
グラニュー糖・・・240g

### 【作り方】

- ①グラニュー糖とバターをフライパンに入れ、中火にかける。
- ②バターが溶けたらヘラで混ぜ、フツフツしてきたらお麩を入れる。
- ③ヘラで手早く混ぜながら2分ほど炒めお麩に焼き色をつける。
- ④バットにクッキングペーパーをひき、③のお麩を広げる。  
そのまま冷ましたら出来上がり！



料理で余ったお麩がおやつに大変身！  
手軽に作れるのでぜひ試してみてください♪  
ココアや黄な粉味もオススメです。