



令和7年3月1日
北たみや保育園



少しずつ暖かい日が増えて、春らしい日が多くなってきました。卒園や退園するお友だちと一緒に過ごせる時間は後少しとなりました。思い返すと笑顔やジェスチャーで感想を伝えていたお友だちがいつの間にか「先生おいしいよ」や「今日のおやつは何？」と言葉で伝えてくれます。日々の何気ない会話の中にもたくさんの子どもたちの成長を感じています。残り1か月も安心・安全な給食で、元気に子どもたちと過ごしていきたいと思ひます。



和風ツナスパゲティ



◆材料◆ 3歳未満児 1人分

- ・スパゲティ 12.8g
- ・無塩バター 0.8g
- ・おろしにんにく 0.1g
- ・玉ねぎ 8.0g
- ・小松菜 8.0g
- ・ツナ水煮缶 6.4g
- ・しょう油 0.8g
- ・食塩 0.1g



大人気

おやつです♡



◆作り方◆

- ①スパゲティを茹でる
- ②玉ねぎ、小松菜は食べやすい大きさに切る
- ③鍋にバターを入れ加熱し、おろしにんにくを炒める
- ④③の香りが立ったら、ツナ、②を炒める
- ⑤④にしょう油、塩を加え調理する
- ⑥⑤に茹であがった①を入れ、混ぜ合わせる



～● ラップで恵方巻 ●～



今年の節分は2月2日でした。園でも「鬼は外。福は内。」と豆まきをした日の午後のおやつは「恵方巻」。自分で恵方巻(ラップに巻いてあるご飯)をコロコロして形をつくりました。恵方巻きを食べるのは、節分の日の恒例行事。子どもたちもパクッとまるかぶりをして「おいしいね」と食べていました。

