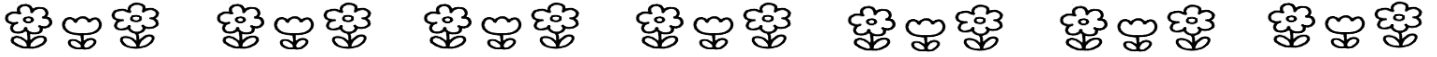


日差しが暖かく、過ごしやすい季節になりました。

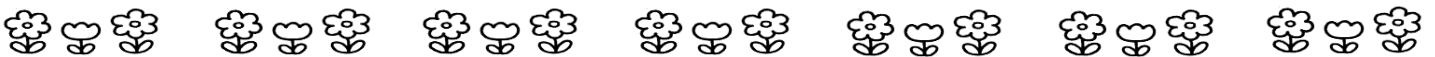
ぞう組さんは保育所での生活も残すところ1ヵ月となってしまいました。おもいきり保育所生活を楽しんでほしいです。



## よくできたこと、できるようになったこと、増えたかな 子どもたちは日々成長しています！この1年の食生活を振り返ってみましょう。

- ✿ 食事の前に手をきれいに洗う
- ✿ いただきます、ごちそうさまのあいさつをきちんとする
- ✿ 食べ物に興味を持つ
- ✿ 慣れない食べ物や嫌いな食べ物に挑戦する
- ✿ よく噛んで味わって食べる
- ✿ 食事の準備や片づけに参加する
- ✿ 自分で料理を選んだり、盛り付けをしたりする
- ✿ 友達や家族と一緒に楽しく食事の時間を過ごす
- ✿ 箸やフォーク、茶碗、コップなど正しく持つ

※もう少しがんばろう！という項目は、来年度の目標にしてください。  
※小さい子には、まだまだできないことがあります。お子さまの様子を見て少しずつステップアップしていきましょう。



### 《献立紹介》

## ミートボール(卵・乳なし)

☆3月行事食

材料	子ども2人 大人2人分
鶏むねひき肉	250g
玉ねぎ	80g
人参	25g
ケチャップ	小さじ2
塩	小さじ1/6
片栗粉	大さじ2強
揚げ油	適量
水	100cc
砂糖	大さじ1弱
ケチャップ	大さじ2と1/3
ソース	大さじ1/2
片栗粉	小さじ2
水	大さじ1と1/3

- ①玉ねぎ、人参はみじん切りにする。
- ②鶏ひき肉に①、ケチャップ、塩、片栗粉を入れ、粘りがでるまでよくこねる。
- ③②を丸めて、180℃の油で揚げる。
- ④鍋に水、砂糖、ケチャップ、ソースを合わせて煮立たせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤揚げたミートボールに④をかける。

