



給食だより

2026 年 3 月

南部療育センター

寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになってきました。
 早いもので今年度も最後の月になりました。
 卒園児の皆さんご卒園おめでとうございます。
 日々の給食が食事への興味につながったり、食べられるものが増えることへのお手伝いになっていれば嬉しく思います。
 来年度も安全で楽しく美味しい給食が提供できるよう心を込めて作ります。



3月3日はひなまつり



ひなまつりは毎年3月3日に女の子の健やかな成長と健康、幸せを願って行われる日本の伝統行事です。
 桃の節句ともよばれ、災いを避ける意味を持つ「ひな人形」を飾り、ちらし寿司やハマグリのお吸い物、ひなあられ、菱餅などを食べてお祝いする節句のひとつです。給食ではひなまつりゼリーを提供します。



2月の人気メニュー



肉団子



- ・鶏ミンチ 30g
- ・木綿豆腐 30g 玉ねぎは、みじん切りして炒めておく。
- ・玉ねぎ 10g ボールに鶏ミンチ、豆腐、炒めた玉ねぎ
- ・片栗粉 1g 片栗粉、酒、塩を入れて粘り気が出るまで混ぜる。
- ・酒 1g フライパンに油を入れて中火で熱し、肉だねを
- ・塩 適量 丸めながら入れてきつね色になるまで揚げる。
- ・キャノーラ油 適量 すし酢 2g、醤油 4g、みりん 2g、砂糖 3g、水 30gを沸騰させ片栗粉で
とろみをつけた甘酢あんをかけてできあがり！

