



「桜」がつく食べ物

3月に入ると日に日に春らしさを感じられるようになってきますね。春の訪れを実感するものに「桜」があります。「桜」はいろいろな食べ物の名前に付いています。

- * **桜餅**・・・桜の葉を使用
薄いピンクの皮にあんこが挟まれている「長命寺」
つぶつぶのもち米の皮にあんこを包んだ「道明寺」
- * **桜茶**・・・桜の花を使用
桜の花の塩漬けにお湯を注いだもので「桜湯」とも言われます。
お祝いの席で飲まれます。
- * **桜鯛**・・・お祝い事の席で食べることの多い鯛ですが、桜の咲くころの真鯛を通称「桜鯛」と言うそうです。
- * **桜エビ**・・・「桜」のように透き通ったピンク色であること、桜エビ漁の解禁がちょうど桜の咲くころの時期なのだそうです。

他にも、桜肉、桜鱒など、探すとたくさんあります。



今年度を振り返って...

今年度はコロナ感染症予防対策のため、年度初めは全員で給食が食べられない分散登園だったり、ランチルームの形態が変わってお友だちと向き合
って食べられなかったり、献立も変更したりと大きな変化
がありました。バイキング、クッキングや行事にも制限
があり、貴重な経験ができず残念でした。来年度は、
子どもたちと色々な食体験ができるように願っています。

