



# べべ通信

## 号外(3月)

最終3月号は4週目に発行いたします

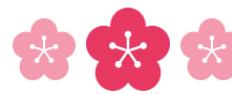
お楽しみに♪



お誕生日

おめでとう





## ＜節 分＞



みんなでおにのパンツの絵本と節分のスケッチブックシアターを見ました。



自分で作った鬼のお面を被り、つのこう箱に豆を入れて豆まきの準備が出来ました。



おにがやってきました。



おにの登場にびっくりして泣いてしまう子もいましたが、みんなで協力して豆を投げておにを退治していました。



やいかがしを作って玄関に飾りました。とげとげの葉を見たり触ったりよく観察していました。



午後のおやつは、恵方巻！ツナときゅうりが入っていて、みんな大きな口を開けて沢山食べていました。





## ＜卒園遠足＞

上野動物園に行ってきました！



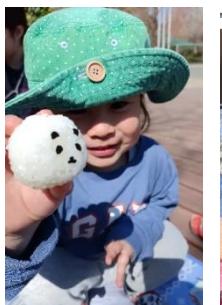
ツルが一本足で立っていると「みて！」とツルの真似をしていました。



動物園内を走り回り、沢山の動物を見てきました。



とっても天気がよく遠足日和でした。バジルさんは、「リュック買ったの！」「お弁当持つて行く！」と、遠足の日を毎日楽しみにしていました。沢山歩いて走って、お弁当の時間になると「やったー！」「ママが作ったの！」「見て！」と嬉しそうにお弁当箱を開けて食べていましたよ。



# bebe's kitchen 3月

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たこの頃。今年度もいよいよわざですね。もりもり食べる子どもたちの姿にたくさん元気をもらえた1年でした。残りの日々もたくさん食べて元気に過ごせたら嬉しいです！

## ひな祭り（桃の節句）の桜餅

ひなまつりに定番の桜餅ですが、実は伝統的なひな祭り用の和菓子ではありません。きれいなピンク色をしていることから春や女の子をイメージさせ、菱餅よりも食べやすい等の理由から、いつしかひな祭りの和菓子として定着しました。

桜の葉で餅を包むこの和菓子は、江戸時代ごろから作られたといわれていますが、桜餅には関東地方と関西地方で2つの種類があります。

- A. **関東風の桜餅**は、小麦粉で作った生地をふたつ折りにして餡をはさんだタイプで、「長命寺（ちょうめいじ）」と呼ばれています。
- B. **関西風の桜餅**は、道明寺粉と呼ばれるもち米を粗く挽いて作られており、「道明寺（どうみょうじ）」と呼ばれ、つぶつぶとした食感があります。



べべで今回作るのは関東風の長命寺の方になります。桜の葉塩漬けは使わず、子どもたちが食べやすいもので準備しています。

## リクエストメニュー

卒園するバジルクラスの子どもたちに、べべで食べたい食事をリクエストしてもらいました。べべで食べたごはんを最後まで楽しんでもらえたらうれしいです！

2月は

さちちゃんの「チーズをワンタンの皮で巻き、揚げたもの・納豆」  
ゆなちゃんの「かきあげ」  
あやめちゃんの「べべで時々出る手づかみで食べる鶏手羽元」

3月は

すいちゃんの「丸いピンクと緑のクッキー」  
ゆなちゃんの「からあげ」  
たいちゃんの「ブロッコリー」  
なつみちゃんの「フルーツ」

べべのごはんは毎日オープンチャットにあげております  
毎月配布しております献立表と合わせてご覧ください。

