

2がっ献立表
プラスα

食べるの大好きだより

2021.2.18 山内保育園 給食室

「1月は行く」「2月は逃げる」「3月は去る」という句に新年が明けからあつという間に2月も後半となりました。雪がちらつく程に寒い日があったり、春の匂いもあかい日差しの日もあります。子どもたちは元気いっぱい！園舎のまわりをマラソンしたり園庭であそぶ姿が毎日見られ、楽しそうに声をたくさん聞かれています。給食やおやつのおかわりも増えているように感じ、嬉しく思っています。

畑の野菜で収穫鍋

今年度も畑の冬野菜がいろいろ収穫できました。

「大根・人参・かぶ・赤かぶ・王かん草・水菜・ラディッシュ」



彩りきれいなみんなの収穫鍋を給食でいただきました。採れたて新鮮な野菜は味も濃くてとってもおいしかったです♡

☆食品による窒息・誤飲事故防止のために☆

これまでからも子どもたちが安心して安全に給食を食べられるようにと対策や工夫を行っていましたが、今後も食材や作りなどの工夫を園全体で考えていきたいと思っております。

- 3月は
- ◎ひなまつり・シェイクアウトなどの特別メニュー検討中です。
 - ◎あおぐみリクエストメニューもいくつか入る予定です。おたのしみ♡
 - ◎今年度最後の1か月も子どもたちの「おいしい」がたくさん聞かれますように♡

温野菜、お肉やお魚、ご飯にも♡

～ふらふら、き味噌～

- 酒 …… 25cc
- みりん …… 25cc
- 赤味噌 …… 25g
- 信州味噌 …… 25g
- 砂糖 …… 40g

<ゴマ味噌はゴマを50g>

① [a]を小鍋に入れて火にかけて、しっかりと煮切る。

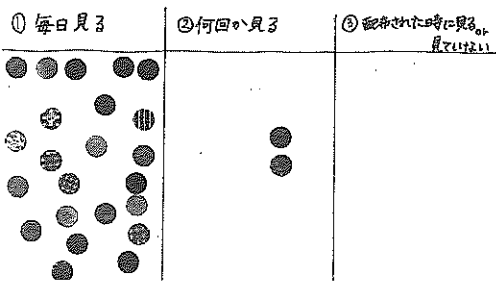
② ①に [b]を加えて弱火にかけながら混ぜ合わせる。

③ ゴマ味噌にするなら、②に火が通った細かく切ったゴマを加える。ゴマなしなら②に水溶き片栗粉を加える。ゴマ入り・ゴマなしどちらも好みのかたさにイエ上げる。

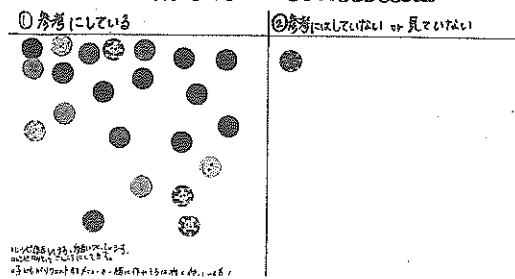
（※火を止めて少し置いておくと味噌がかたまってきますので、やわらかめに仕上げるとあまり火にかかすぎないのが◎）

♡お味噌は好みの味噌を50gでもOK!!

Q9-1 献立表は見ますか？



Q9-2 食べるの大好きだよりを参考にされていますか？



書いていただいて
ありがとうございます♡

- レシピ保存しています。参考にしています。
- レシピ切りとってさんこうにしています。
- 子どもがリクエストするメニュー一緒に作れそうな物を作っています！

◎ お知らせとお原稿

給食室の職員の人みや、畑の野菜の収穫などにより献立の内容等を変更する場合があります。随時給食室のホワイトボードに見張り出してお知らせしますので目を通して下さい。

献立表・食べるの大好きだよりを見て
それを参考にしてもらえてるという声を
聞かせていただけて嬉しく思っています。
給食やおやつレシピを少しずつ
伝えられればとレシピを毎月書くように
しましたが、そこを活用してもらえてる
ということもわかり良かったです。
今後も給食室からの発信を
楽しみにしてもらえたり、ひとつでも
参考にもらえるように工夫して
いきたいと思っております。

☆今年度最後の
次回アンケートでは…
「保護者の方が食べてみたい
献立は？」
記述式で予定しています。
またぜひ参加して下さいね。

子どもたちにも人気？
～手づくりポップ～

<トマト味>

- 小麦粉 …… 100g
 - ケチャップ …… 32g
 - オリーブ油 …… 30cc
 - パセリ …… 適量
 - 塩 …… ひとつまみ(2g)
- ※塩の代わりに粉チーズ(2g)でもOKです。

<X-プロシロップ味>

- 小麦粉 …… 100g
- X-プロシロップ …… 40g
- バター …… 40g

<手づくり夏みかんジャム味>

- 小麦粉 …… 100g
- 夏の夏みかんジャム …… 20g
- 砂糖 …… 20g
- バター …… 40g

※ジャムはお好みのものを試して下さいね。

1. それぞれ材料を合わせひとかたまりにまとめる。
2. 好みの形・大きさに成形する。
3. オーブン175℃で9分程度焼いて完成。