

今年度も残りわずかとなりました。日中は暖かさを感じる日もあり、春の訪れを感じられるようになってきましたね。子供達は1年間で心身ともに大きく成長し、毎日の給食の中でも、食べる量が増えたり、食べられなかったものが食べられるようになったりと、給食室も成長を感じ、嬉しく思っています。これからも給食を通して、子供達の成長を見守っていかれたらと思います。

あお組は保育園で過ごす時間もあと少し。これまで、保育園のお兄さん、お姉さんとして様々なクラスのお友達に優しく声をかけてあげる姿をたくさん見てきました。そんなあお組にありがとうの気持ちを込めて、18日にお別れ食事会を開きます。晴れたら園庭でみんなそろって食べたいと思います。子供達の好きなメニューを楽しみながら食べて欲しいと思います。

お別れ食事会メニュー

- \* パン(ドリブル)
- \* 鶏のてりやき
- \* スティック野菜〜レモンマヨソース添え〜
- \* かぼ"ち"の豆乳ポタージュ
- \* 炊き込みご飯のおにぎり

幼児は  
お弁当いきます。

<作り方>

- ① 五ねぎはみじん切りにする。
- ② 合挽きミンチをよくこねて、おから、五ねぎ、塩、無調整豆乳を加え、さらにこねる。
- ③ まるめて、フライパンで焼く。
- ④ ☆をからめて、完成。

- ♡ ミートボール
- ・ 合挽きミンチ 100g
- ・ おから 35g
- ・ 五ねぎ 25g
- ・ 無調整豆乳 35g
- ・ 塩 少々
- ケチャップ 50g
- 砂糖 3g

Q10. 袁の給食・おやつで保護者の方が  
食べてみたい献立は何ですか?

いくつでもOK!自由に書いて下さい。

- からあげ、グラタン!
- たらのコンソメスープ
- いももち
- カレー からあげ
- ラスク
- ピザ(バナナ)
- いももち
- 大豆の甘辛煮
- 厚揚げDEチーズ
- ピスコイティ
- 食パン/メロンパン
- ピザ
- かしパン
- グラタン
- からあげ
- どりの柿を焼く
- アロギ
- 大豆の甘辛煮
- 厚揚げDEチーズ
- ピスコイティ
- 食パン/メロンパン
- ピザ
- かしパン
- グラタン
- からあげ
- ピザ
- かしパン
- グラタン
- からあげ
- ピザ
- かしパン
- グラタン
- からあげ

今回初めて記述のアンケートでしたが、たくさんのメニューを書いていただきありがとうございます。「お家で作る味とは違う」や「子どもと一緒に作りたいと思う」などのコメントや絵もありがとうございます。これから今回のアンケートを参考にしながら、少しずつ保育園のレシピを保護者の方にお伝えしていきたいと思っています。また、知りたいレシピがあれば、給食室に声をかけて下さい!!

お知らせ 3/29,30,31は給食がありません。出席の子どもはお弁当を持って来て下さい。

青のりじゃがいももち(8個分)

- ・ じゃがいも 300g
- ・ 片栗粉 50g
- ・ 青のり 大さじ1(2.5g)
- ・ 塩 1粒
- ・ 油 適量

<作り方>

- ① じゃがいもを食べやすい大きさに切り、水にさらす。鍋に移し、やわらかくなるまでゆでる。
- ② 水気を切り、熱いうちにつぶし、片栗粉、塩、青のりを加えて混ぜる。
- ③ フライパンに油をひいて焼く、または油で揚げてできあがり。

中にチーズを入れてもおいしい!!