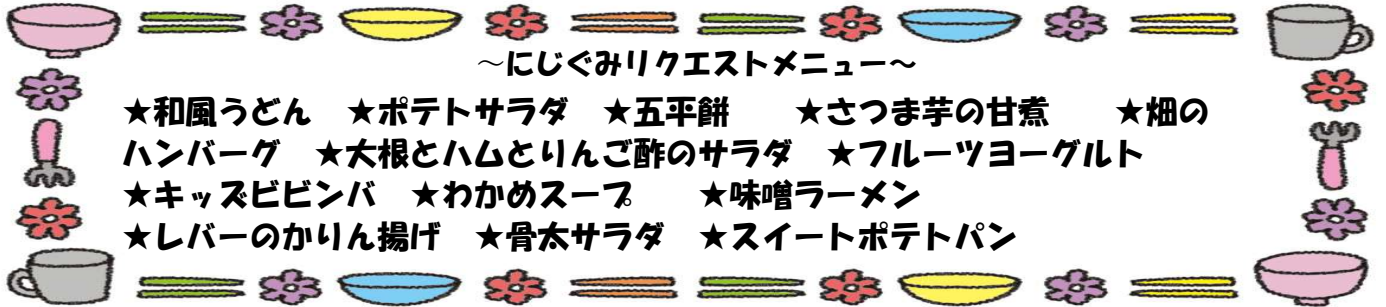




給食だより

年度末号

3月は、ひな祭りや卒園式など一年の中でもイベントが多い時期です。にじぐみさんのリクエストメニューも始まりました。どんな献立が思い出に残っているのか楽しみです。ほかのクラスのお友達もいろいろなものが食べられるようになって、みんな元気に進級です！



～にじぐみリクエストメニュー～

- ★和風うどん
- ★ポテトサラダ
- ★五平餅
- ★さつまいもの甘煮
- ★畑のハンバーグ
- ★大根とハムとりんご酢のサラダ
- ★フルーツヨーグルト
- ★キッズビビンバ
- ★わかめスープ
- ★味噌ラーメン
- ★レバーのかりん揚げ
- ★骨太サラダ
- ★スイートポテトパン

2月の誕生会で鬼キーマカレーを作りました。「かわいかったよー」と喜んでくれる子どもたちをみると、また頑張ろうという気持ちになりました。午後のおにっこケーキは、幼児クラスは自分たちで鬼の髪をホイップクリームで作し、角、鬼棒を飾り付けしました！みんな楽しく飾り付けしてくれました。



3月1日はひな祭り会で鮭寿司を作りました。卵、でんぶ、菜の花を散らし春らしい彩にしました。

おやつのもものケーキは幼児クラスのこどもたちに、ホイップクリームともも缶のトッピングを楽しんで飾り付けしてもらいました。



ミネストローネ

旬のきゃべつを使った具沢山スープ♪

～材料（大人2人・子ども2人分）～

- マカロニ・・・40g
- スライスベーコン・・・35g
- 人参・・・1/4本
- きゃべつ・・・1/4個
- 玉ねぎ・・・1/4個
- じゃが芋・・・大1個
- セロリー・・・20g
- 油・・・小さじ2
- カットトマト缶・・・200g
- コンソメ・・・4g

～作り方～

- ①マカロニは先に茹でておく
 - ②ベーコンは1cm位に切っておく
 - ③人参、玉ねぎ、じゃが芋は皮をむいて1cm位の角切りにする
 - ④きゃべつは2cm位の角切りにする
 - ⑤セロリーはすじを取り薄切りにする
 - ⑥鍋に油を入れて②、③、④、⑤を加え炒めていく。野菜がしんなりしてきたらカットトマト缶、水を加えて煮る。
 - ⑦野菜が煮えたら、マカロニ、コンソメを入れて出来上がり♪
- ※春きゃべつは葉が柔らかいので子どもにちぎってもらったり、一緒にクッキングして楽しくいただきます！