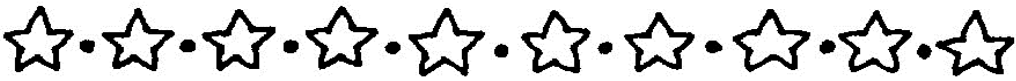
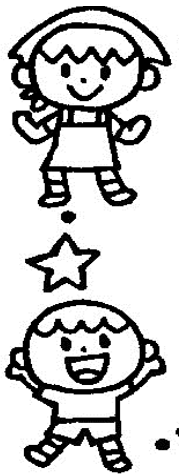


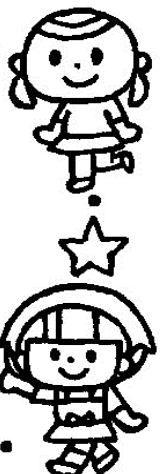
新しい年度が始まります。

ご入園、ご進級おめでとうございます。期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。食は心の糧でもあります。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っております。



「食育」のすすめ。

食事を通して情操面や知能面を育てる“食育（食教育）”。特に幼児期は、食習慣を身につける大切な時期ですから、園とご家庭の連携で、子どもへの食育をすすめていきましょう。



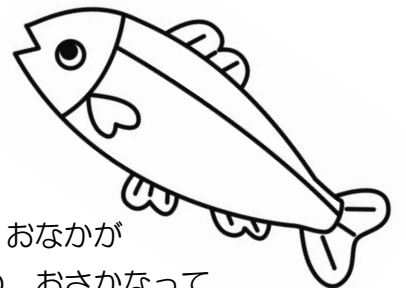
楽しくておいしい給食に。

子どもたちが元気に健康に大きくなることを願って給食作りをしています。栄養価を満たすことはもちろんですが、身体も心も育まれるようにという願いを込めて、こだわりを持って作っています。

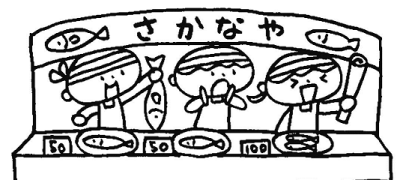
★こだわりポイント★

- ①旬の食材を使う
- ②添加物や農薬に気をつけて食材を選ぶ
- ③だしから、すべて手作りにする
- ④硬さや大きさなど年齢に合った食材の形状にする

★ 食のなぞなぞ ★



あんこで おなかがいっぱいの おさかなってなあに？

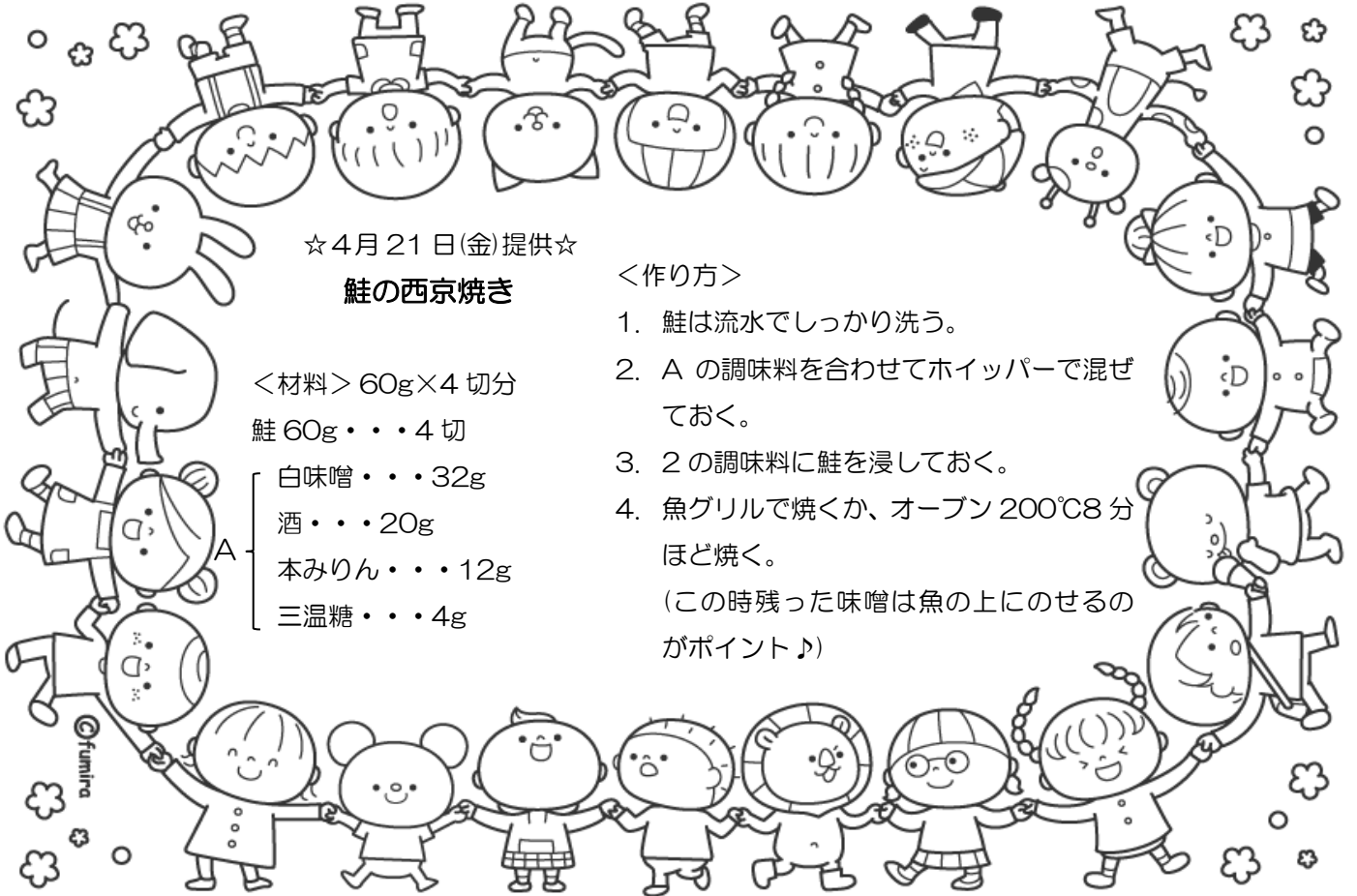


ふたひらき：まきこ





給食室おすすめレシピ



☆4月21日(金)提供☆

鮭の西京焼き

<材料> 60g×4 切分

鮭 60g・・・4 切

白味噌・・・32g

酒・・・20g

本みりん・・・12g

三温糖・・・4g

A

<作り方>

1. 鮭は流水でしっかり洗う。
2. A の調味料を合わせてホイッパーで混ぜておく。
3. 2 の調味料に鮭を浸しておく。
4. 魚グリルで焼くか、オープン 200℃8 分ほど焼く。
(この時残った味噌は魚の上のにのせるのがポイント♪)

<作り方>

1. バナナは輪切りにする。
2. 米粉・ベーキングパウダー・塩を合わせて振るっておく。
3. 菜種油と三温糖を混ぜる。
4. 3 に豆乳を加え混ぜる。
5. 4 に 2 を入れさっくり混ぜる。
6. 天板にクッキングパーパーを敷き、生地を流し入れ 1 cmほどの厚みにする。
(多少隙間があいていても大丈夫です。)
7. 6 に 1 のバナナをのせる。
8. 予熱したオーブンで 180℃15 分ほど焼く。

☆4月14日(金)提供☆

米粉のバナナケーキ

<材料> 天板に 1 枚

米粉・・・200g

ベーキングパウダー・・・6.3g

食塩・・・1.25g

菜種油・・・41.5g

三温糖・・・150g

豆乳・・・150g

バナナ・・・300g(約 2 本)

米粉はもちっとするので厚みがありすぎると食べにくくなります★

