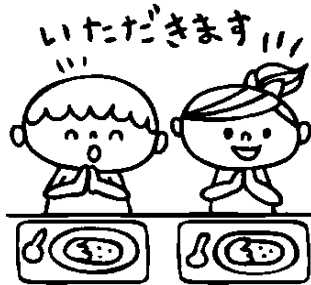


給食だより 3月

早いもので、今年度最後の月となりました。最初のころはお給食を残してしまっていた子も、今では残さず食べられるようになりましたね。おかわりもいっぱい出来るようになりました。あらためて子どもたちは1年間で目覚ましく成長していくものだと感じ、うれしく思います。3月はそう組さんのリクエスト献立も盛り込まれた給食になっています。どんな献立が思い出に残っているのか楽しみです。また、ひな祭り献立やバイキング給食など行事食も盛りだくさん。残りの日々をモリモリ食べて元気に過ごしてもらえたらと思います。

バイキング給食があります！



24日にバイキング給食を行います。そう組さんのリクエストを含んだみんなの大好きなメニューを用意しています。またデザートフルーツポンチのフルーツは、そう組のお友だちが切ってくれます！バイキングでは、席をくじ引きで決めるので、誰の隣になるかはお楽しみ。いつものレストランとは違うワクワクを味わうことができます。色々なお友だちとお話をしながら楽しい給食の時間を過ごしてもらえたらと思います。

〈給食レシピ〉



バナナケーキ



【作り方】

【材料】アルミカップ約10ヶ分

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・バナナ 1本
- ・バター 20g
- ・牛乳 20g
- ・卵 1ヶ

- ① バターをレンジで溶かす。
- ② バナナは適当な大きさに刻んでおく。
- ③ ホットケーキミックスと牛乳を混ぜる。
- ④ ③に溶かしたバターと卵を入れ混ぜて、最後にバナナを入れる。
- ⑤ ④をアルミカップへ入れて、180～200℃に温めたオーブンで10～15分焼く。

給食レシピでリクエストを頂いたバナナケーキのレシピを紹介します。バナナの代わりにりんごやチョコチップなどを入れても美味しいですよ！

