



給食だより 3月

早いもので、今年度も残すところあと1ヶ月になりました。3月は、ひなまつりメニューやバイキング給食・卒園祝いメニューなど、行事食が盛りだくさんとなっています。また、ぞう組の子どもたちにとって園生活最後ということもあり、事前に食べたいリクエスト献立を聞きました。みんなが大好きな献立がたくさん入っていると思いますので、楽しみにしててくださいね。残りの園生活も、楽しく元気に過ごしましょう。

3月3日はひなまつり



3月3日はひなまつり。「ひな節句」「桃の節句」とも呼ばれ、ひな人形を飾り、桃の花・白の酒・ひしもち・あられなどを供え、女の子の健やかな成長を祈ります。3日(月)はひなまつりわくわく会です。給食ではちらし寿司、おやつはホウレン草のケーキにホイップ・いちごをトッピングした三色風ケーキと、ひなまつりらしい献立となっていますので、楽しみにしてください。



ジャージャーめん

2月の新メニューの
レシピを紹介します！

【材料】4食分

- ・中華めん 4玉
- ・豚挽肉 200g
- ・玉ねぎ 1/4ヶ
- ・筍水煮 60g
- ・しいたけ 2枚
- ・にんにく 適量
- ・生姜 適量

調味料

- ・赤みそ 20g
- ・砂糖 6g
- ・しょうゆ 20g
- ・片栗粉(とろみ付け用)

【作り方】

- ① 玉ねぎ・筍・しいたけ・にんにく・生姜をみじん切りにする。
- ② 調味料を合わせておく。
- ③ 豚挽肉と①を炒め、適量の水を入れ煮込む。
- ④ 具材に火が通ったら、調味料を入れ一煮立ちさせ、片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ 中華めんをゆで、④をかける。

※子どもでも食べやすいように甘みそ味に仕上げました。好みによって具材を変えてみたり、うどんにしてみたりとアレンジできるレシピです！