

春の気配が感じられるようになりました。
この1年、旬の食材や行事食を通して、子どもたちはたくさんの「おいしい」に出会ってきました。給食の時間には、「今日は何かな?」とわくわくした声が聞こえたり、苦手なものを少しだけ挑戦する姿が見られたり。小さな成長がたくさんありました。給食での経験が、ご家庭での食事の時間にもつながってくれたらうれしく思います。



さくら組給食の様子



お誕生会おやつ



ドリップケーキ



2/18うまうまパン



2/26八女市提供いちごを
美味しくいただきました♡



今年度の 人気メニュー ベスト3!

あと、1か月で卒園していく
さくら組さんに好きな
給食を聞きました。

1位 ハヤシライス

2位 カレーライス

3位 みそおでん

おやつ

1位 クレープ

2位 プリン

3位 ぼうしパン

どんなメニューも
お友達と食べると
おいしく食べられたね。
3月のメニューは好きな
メニューたくさん♡



Recipe

保育園のハヤシライス

お野菜たっぷりのトマトハヤシライスです♡

材料 (6人分)

- | | |
|---------------|-----------|
| ・牛肉 100g | ・トマト 100g |
| ・人参 60g | ・しめじ 半房 |
| ・玉葱 150g | ・なす 60g |
| ・れんこん 30g | |
| ・グリーンピース 20g | |
| ・ケチャップ 大さじ1 | |
| ・こいくち・ウスター各少々 | |
| ・スキムM(牛乳) 少々 | |
| ・ハヤシルウ 70g | |

作り方

- ①人参、れんこんはいちょう切り。なすも厚めのいちょう切りにする。
 - ②玉葱、トマトは1センチ幅に切る。しめじもほぐし1センチ幅に切る。
 - ③鍋にあぶらをしき、牛肉を炒め、玉葱、人参、れんこんも炒める。
 - ④適量の水を入れ、沸騰したらあくを取り残りの野菜を入れて煮込む。
 - ⑤煮えたら、こいくちしょうゆ、ウスター、牛乳を入れる。
 - ⑥最後にルウを入れとろみがでたら、盛り付ける。
ゆでたグリーンピースをちらす。
- ★大好きなメニューにたっぷりの野菜のうまみが溶け出し
美味しくなりますよ♡



