

献立表

※ひよこ組・あひる組は麦ごはんが白飯になります
※移行期は、たけのこ・ごぼう・れんこん・きくらげ・しらたき・こんにゃくが抜き・カレーは薄めです

「春を感じ、保育園給食を楽しもう」
春も深まり、ピンク色の花や緑色の草木がとてもきれいに見える季節になりました。
みなさん、入園・進級おめでとうございます！
これからの保育園生活で、行事食や食育活動・栽培活動などを通して
子どもたちに「食」の楽しさ・大切さを感じてもらえるよう、
また毎日の給食が「おいしい！」と言ってもらえるように
給食室も頑張ります！
1年間よろしくお願ひします。
献立表では、園で人気な献立やお家でも作りやすい献立の作り方を掲載します。
ぜひお家でも作ってみてくださいね！

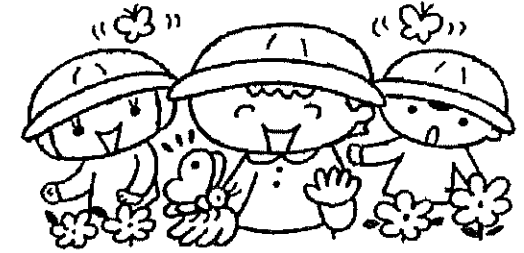


Table with 7 columns (曜日) and 12 rows (献立). Each cell contains a meal name and its ingredients. Includes a recipe for '鶏肉のマーメレード焼き' (Chicken Marengo) with ingredients and instructions.

鶏肉のマーメレード焼き 4人分

- 【材料】
鶏もも肉 400g
☆砂糖 小さじ2
☆塩 少々
☆しょうゆ 大さじ1
☆マーメレード 大さじ3
【作り方】
①鶏もも肉を食べやすい大きさに切る
②袋に☆の調味料を入れる
③鶏もも肉を加え、しっかり漬け込む
④フライパンで焼き目がつくまで焼いたら完成！