

献立表

※ひよこ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・こんにゃく抜き・カレー薄めです

5月の給食こんだて
【食材に触れて興味を持ち、給食を楽しもう】
園生活に慣れて笑顔の子どもたちが増え、園庭で楽しそうに遊んでいます！
春はお豆やタケノコがおいしい季節です！
また、今月はカレークッキングがありますよ！
先月は、幼児クラスのお友だちが空豆・タケノコなど旬の野菜で食育活動をしました！
よく見たあとには中に入ってる豆を取ったり、タケノコの皮をむいたりとお友だちと楽しみながら頑張ってくれました。

みそポテト
【材料】
じゃがいも 100g (中1個)
油 適量
みそ 6g (小1)
砂糖 5g (小1強)
みりん 1.2g (小1/2)
酒 2.4g (小1/2)
【作り方】
①じゃがいもをコロコロサイズに切る
②カットしたじゃがいもを柔らかくなるまでレンジで温める
③柔らかくなったじゃがいもを蒸揚げる
④みそ・砂糖・みりん・酒・水を鍋に入れ、アルコールをとばす。
⑤蒸揚げしたじゃがいもと調味料を混ぜ合わせれば、完成！

みどりの日
こどもの日
振替休日
1 牛乳 ミニハート カレーライス
2 牛乳 昆布おかき ビンパン炒

11 牛乳 ベジタブルせんべい
12 牛乳 ざらめせんべい
13 牛乳 粟っこ
14 牛乳 きなこせんべい
15 牛乳 ミニハート
16 牛乳 昆布おかき

18 牛乳 ベジタブルせんべい
19 牛乳 ざらめせんべい
20 牛乳 粟っこ
21 牛乳 きなこせんべい
22 牛乳 ミニハート
23 牛乳 昆布おかき

25 牛乳 ベジタブルせんべい
26 牛乳 ざらめせんべい
27 牛乳 粟っこ
28 牛乳 きなこせんべい
29 牛乳 ミニハート
30 牛乳 昆布おかき