

ハーモニー

3月は、ひな祭りや卒園式など一年の中でもイベントが多い時期です。年長さんのリクエスト給食も始まります。どんな献立が思い出に残っているのか楽しみです。ほかのクラスのお友達も、自分のペースで少しずついろいろなものが食べられるようになりました！



☆ ココアで作るブラウニー ☆

☆材料(こども5人分)

A	小麦粉	65g(大さじ7)
	ベーキングパウダー	1.5g(小さじ1/3)
	ココア	20g(大さじ2)
	黒砂糖	30g(大さじ3)
	砂糖	5g(小さじ1)
B	はちみつ	10g(小さじ1)
	なたね油	15g(大さじ1)
	豆乳	90g(大さじ6)

<作り方>

- ① A を合わせてふるっておく
- ② ①をボールに入れ、Bと一緒に混ぜる
- ③ 型に入れて170℃に予熱したオーブンで15分程焼く



ナノハナを食べて春を感じよう

ナノハナは春に出回る食材のひとつで、園でも春に登場します。ナノハナはビタミン類や食物繊維が多いので、風邪予防や便秘予防に効果があります。大人にはほろ苦さが人気ですが、子どもたちには苦みが嫌で食べにくいようなので、マヨネーズで和えたり、肉といっしょに炒めたりすると食べやすくなります。黄色の花が可愛いナノハナ、目で楽しむのはもちろん、「春」の味として味わってみましょう。



リクエスト給食☆ランキング

<給食>

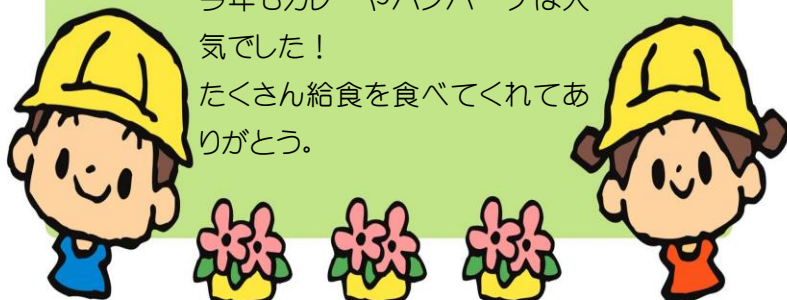
- 1位 春雨サラダ
- 2位 かむかむサラダ
- 3位 からあげ、カレー、ハンバーグ

<おやつ>

- 1位 ブラウニー
- 1位 ホットケーキ
- 1位 きなこパン

今年もカレーやハンバーグは人気でした！

たくさん給食を食べてくれてありがとう。



給食の展示

日程 1日 以上児量
12日 未満児量
場所 保育園玄関
時間 14時～19時
ぜひご覧になってください。

