



きゅうしょくだより

第二ルンビニ園
令和3年3月1日



<今月の目標>

正しい姿勢で楽しい給食をいただきますよう。



子どもたちが大きく羽ばたき巣立っていく季節を迎えます。
この一年を振り返ってみると、子どもたちそれぞれ「食」に対する意欲が大きく進歩しそれに伴い心・体共に素晴らしい成長の跡が見受けられ、給食担当一同嬉しく思います。これからも「給食」が体の栄養につながるように頑張りたいと思います。

<今月の行事>

- 5日(金)・・・卒園遠足(ゆりくみ)
- 18日(木)・・・お誕生会
- 22日(月)・・・卒園式
- 30日(火)・・・お別れ会

今月は、いよいよ卒園を迎えるゆり組のみんなが好きなメニューを沢山とりいれました。ルンビニの給食がよい思い出になりますように😊



<今月の手作りおやつ>

- ☆いちごババロア ☆あんまん ☆鮭チーズおにぎり ☆抹茶クッキー
- ☆桃ヨーグルト ☆野菜ブリッツ ☆コーンマヨトースト ☆焼きそば

<今月の手作りおやつから>



野菜ブリッツ

材料(20本分)

- 米粉パンケーキミックス・・・100g
- じゃがいもペースト・・・40g
- ほうれん草ペースト・・・25g
- 塩・・・1g
- 粉チーズ・・・5g
- 油・・・10g
- 豆乳・・・15g

作り方

- ①オーブンを170℃に予熱する。
- ②ボールに粉類を全部入れてよく混ぜ合わせる。
- ③②にじゃがいもとほうれん草ペースト、油、豆乳を入れ、よくこねてひとまとめにする。
- ④生地を30分ほど寝かせる。
- ⑤④薄く伸ばして棒状にカットして、170℃15分で焼く。

※じゃがいも、ほうれん草は柔らかく煮て、ミキサーなどでペースト状にします。

日 曜	りす・うさぎ・ちゅうりっぷ・ひまわり・ゆり	
	昼食献立	延長保育(軽食)
1 月	鮭ご飯・鶏の唐揚げ・小松菜の胡麻和え・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
2 火	バターロール・茄子のミートソース焼き 中華和え・南瓜の素揚げ・スープ	おにぎり・お茶 フルーツ
3 水	わかめご飯・赤魚の西京焼き・ひじきの炒り煮・すまし汁	おにぎり・お茶 フルーツ
4 木	チーズカレーライス・ジャコのリサラダ ごぼうの唐揚げ・スープ	おにぎり・お茶 フルーツ
5 金	納豆ご飯・手羽元のコトコト煮・かぶと胡瓜の浅漬け・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
6 土	納豆うどん・さつま芋の甘煮・フルーツ	パン・野菜ジュース
8 月	ご飯・高野豆腐の揚げ出し・千切りイリチ・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
9 火	肉野菜ラーメン・パンキンポテトサラダ かっぱ竹輪・小魚アーモンド	おにぎり・お茶 フルーツ
10 水	梅ご飯・鰯のおろしあん・きんぴらごぼうサラダ・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
11 木	ふりかけご飯・れんごんのはさみ揚げ 野菜のとんぶり納豆和え・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
12 金	ご飯・麻婆豆腐・しょうゆフレンチ・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
13 土	きりたんぽうどん・ヨーグルト・フルーツ	パン・野菜ジュース
15 月	のりご飯・竹輪の磯辺揚げ・鶏の治部煮・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
16 火	クロワッサン・鮭のタルタルソース じゃが芋畑のサラダ・スープ	おにぎり・お茶 フルーツ
17 水	ゆかりご飯・チンジャオロース・わかめ酢の物・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
18 木	お誕生会	おにぎり・お茶 フルーツ
19 金	リクエストメニュー	おにぎり・お茶 フルーツ
22 月	ご飯・春巻き・小松菜のくるみ和え・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
23 火	稲庭うどん・揚げ豚サラダ・フルーツヨーグルト	おにぎり・お茶 フルーツ
24 水	ジュシー・鯖の香味焼き・野菜のおろし和え・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
25 木	カレーうどん・棒鶏サラダ・茹で卵	おにぎり・お茶 フルーツ
26 金	ご飯・レバーの南蛮漬け・野菜のおかか和え・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
27 土	きなこご飯・肉じゃが・和風サラダ・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
29 月	たぬきうどん・ブロッコリーのおかか和え・フルーツ	パン・野菜ジュース
30 火	ご飯・おからバーグ・野菜炒め・味噌汁	おにぎり・お茶 フルーツ
31 水	ジャムサンド・レッドシチュー れんごんと南瓜の甘辛風・チャプチェ	おにぎり・お茶 フルーツ
	ピピンバ・ピザ風ポテト・スープ・いちごケーキ	おにぎり・お茶 フルーツ