

3月ぱくぱくだより あおば保育園

令和2年3月給食だより

まだ寒さが残っていますが、花のつぼみのふくらみから春を感じます。1年の締めくくりの月になり、振り返ってみると子どもたちがずいぶんたくましくなったように思います。苦手なものも少しずつ食べてみる姿や、おかわりを食べて満足そうな笑顔を見せてくれたことなど、色々なことを共有し一緒に食べる喜びを感じてこられました。今のクラスで過ごすのもあと少しですが、給食がみんなとの楽しい時間になるよう見守りたいと思います♡



リクエスト給食を行います♪

**楽しみに
していますね!**

3月の献立は、ぶどう組さんのリクエストをもとに作っています。子どもたちにも早くからこのことを伝えていたので「この給食にする！何ていう名前？」「あれも良かったけど、今日の給食にしようかな～」など、自分が希望した献立が出てくるのをとても楽しみにしている様子でした♪

お家でも献立を一緒に見てお話をしてみてくださいね♡他のクラスのみんなも好きな給食は見つかったかな？

どんなものが分からなかったら給食室に聞きに来てね♡

手作りクッキー♡ 誰かにプレゼントしてみよう♪

献立の紹介
型抜きクッキー

- ★作り方★ ※作りやすい分量です
- ①オーブンを170℃に予熱する。
 - ②室温に戻したバターをクリーム状に練り砂糖を加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
 - ③溶き卵を2回に分けて②に入れ、その都度よく混ぜる。
 - ④粉類(☆)を合わせて振るいながら③に入れヘラで全体を切るように混ぜる。
 - ⑤生地を30分程冷蔵庫でねかせた後5mm程度の厚さにのばし、型抜きをする。
 - ⑥オーブンで15分程焼く。

材料	分量
小麦粉	180g
ﾊﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	1g ☆
バター	100g
砂糖	80g
卵	1個

日	曜	午前おやつ	給食	午後おやつ
2	月	ミルクくずもち	肉じゃが、大根ときゅうりの酢の物、バナナ	たこボール
3	火	ポップコーン	◆ご飯献立◆ちらし寿司、鶏肉のから揚げなど ◆ご飯はいりません、お箸を持ってきてください！	ピーチマフィン
4	水	セサミパイ	マーボー豆腐、ゆかりポテト、オレンジ	チョコレートムース
5	木	フルーツカナッペ	肉団子スープ、ブロッコリーとしらすの和え物、バナナ	たまごサンド
6	金	手作りビスケット	鮭とほうれん草のクリームパスタ、短冊サラダ、りんご ※ご飯はいりません、お箸を持ってきてください。	れんこん ドライカレー
7	土	野菜スナック	ポークビーンズ、小松菜の浸し、オレンジ	
9	月	ジャムサンド	ハンバーグきのこソースかけ、ごぼうサラダ 茹ブロッコリー、バナナ	かぼちゃプリン
10	火	洋風おこし	スペイン風オムレツ、じゃこ入りコールスロー 人参の甘煮、オレンジ	うどんかりんとう
11	水	煮干しかりかりと果物	お好み焼き、もずくスープ、いちご ※ご飯はいりません、お箸を持ってきてください。	さつまいもの キャラメルケーキ
12	木	チュルルン	おからのコロケ、茹野菜、大根のマリネ、りんご	クリーム クラッカーサンド
13	金	フルーツポンチ	魚のポテト焼き、小松菜とひじきの和え物 茹ブロッコリー、バナナ	あん団子 3歳児未満:ご飯団子
14	土	クッキー	筑前煮、キャベツの浸し、オレンジ	
16	月	りんご寒	きつねうどん、ほうれん草の和風サラダ、バナナ ※ご飯はいりません、お箸を持ってきてください。	納豆チャーハン
17	火	フランスパンのマヨネーズ焼き	焼魚、ごま酢和え、かぼちゃの甘煮、オレンジ	おからチョコボール
18	水	おせんべい	◆お別れ会食◆わかめおにぎり、エビフライなど ◆ご飯はいりません、お箸を持ってきてください！	グレーゼリー
19	木	大学バナナ	他人丼、さつまいものバター焼き、りんご	型抜きクッキー
21	土	サブレ	大豆の磯煮、大根ときゅうりの即席漬、オレンジ	
23	月	スティックパン	オムレツ、茹野菜、ブロッコリーのごま和え、バナナ	カルピス白玉 3歳児未満:カルピス寒
24	火	あられ麩	カレー、キャベツのフレンチサラダ、いちご	ホットケーキ
25	水	ごまの豆乳寒	鶏肉と高野豆腐の煮物、小松菜の浸し、オレンジ	食パンオムレット
26	木	いちごヨーグルト	卵の野山焼き、かぼちゃのそぼろ煮、茹キャベツ、バナナ	ナポリタン
27	金	じゃがいものオープン焼き	炒めピーマン、ブロッコリーのマヨネーズかけ、オレンジ	シュガーパイ

※3歳児未満:りんごは加熱して提供します。