



# 給食だより

入園、進級から1か月が経ちました。子ども達も少しずつ園生活に慣れて、楽しく過ごせているのではないのでしょうか。

今年は子どもたちの給食の食べ具合が例年になく、順調なような気がします。毎日の残菜も少なく、「今日の給食はなんですか？おやつは？」と朝のあいさつもそこそこに会話が始まります。食べることへの楽しみがあることはとても良いことで作る楽しみにもなります。

## 《おいしい麺》

土曜日のメニューがうどんの日、子ども達が、「この麺、おいしいね！」  
「うん、この麺おいしい！」の会話。  
麺の違いが分かって美味しさもわかる…。正解（乾麺がおいしい）かどうかは別にして子ども達の会話に思わず笑ってしまいました。でも、何か違うという味覚は育っているんだなぁと嬉しく思いました。

ちなみに保育園で使っているうどんは《乾麺》です。子どもたちが「ちゅるちゅるっ」とするのにちょうどいい大きさなのかも知れません。お家でもときどき《乾麺》いかがですか？「この麺おいしい！」の言葉が聞けるかも？です。

## 《さくさくのアメリカンドッグ》

- |           |             |   |
|-----------|-------------|---|
| ・薄力粉 230g | ・油 20g      | ② |
| ・強力粉 50g  | ・牛乳 180g    |   |
| ・片栗粉 40g  | ① ・マヨネーズ 大3 |   |
| ・B・P 7g   |             |   |
| ・砂糖 65g   | ・皮なし        |   |
| ・塩 2g     | ウイナー 10本    |   |
|           | ・串 10本      |   |

- \*①をホイッパーでよく混ぜます
  - \*①に②を入れて混ぜます。
  - \*串に通したウイナーにペタペタと貼り付けます。
  - \*揚げた時、割れないように万遍なく貼り付けてください。
  - \*170℃位で揚げます。
- さくさくの食感で子ども達に大好評のおやつです。



## 《4月の誕生会》

- ・ポテのこいのぼり
- ・鶏肉の照り焼き
- ・マカロニサラダ
- ・チーズin春巻き卵
- ・くだもの他

子ども達の「かわいい！」の歓声に迎えられたこいのぼりでした

★弁当の日 5月23日(火)  
★誕生会 5月26日(金)  
お弁当の日は動物園にいきます。(以上児)  
お誕生会も動物がテーマかな？  
お楽しみに～♪



日	曜	副 食	おやつ	未滿時 追加分	離 乳 食
8	月	牛肉とごぼうの炒め煮 キャベツとりんごのサラダ じゃが芋のみそ汁	牛乳 マカロニの あべかわ	牛乳 せんべい	ささ身の野菜煮 ほうれん草和え お粥 野菜スープ
9	火	にしき揚げ きゅうりとちくわの酢の物 玉麩のすまし汁	牛乳 麩のラスク	牛乳 チーズ	ささ身とかぼちゃ煮 人参和えもの お粥 野菜スープ
10	水	豆腐入りハンバーグ 添え野菜 パンプキンスープ	お茶 おにぎり	牛乳 くだもの	豆腐野菜あんかけ ほうれん草和え お粥 野菜スープ
11	木	肉じゃが ハムサラダ 白菜のみそ汁	牛乳 オレンジ 丸ボーロ	ヨーグルト	ささ身の根菜類煮 野菜和え物 お粥 野菜スープ
12	金	魚の香り焼き もずくのすまし汁 くだもの	牛乳 ウイナーボール	牛乳 ビスコ	煮魚 根菜類煮 お粥 野菜スープ
13	土	木の葉丼 甘酢キャベツ くだもの	牛乳 ミニパン	牛乳 あられ	野菜おじや 根菜類煮 野菜スープ
1	月	豚肉とキャベツの甘辛炒め ちくわとゆかいな仲間たち 豆腐のみそ汁	牛乳 芋の天ぷら	牛乳 くだもの	ささ身の根菜類煮 ほうれん草和え お粥 野菜スープ
2	火	魚の塩焼き ひじきの白和え 中華スープ	お茶 ゼリー ビスケット	牛乳 丸ボーロ	ささ身の野菜煮 人参とじゃが芋煮 お粥 野菜スープ
17	水	筑前煮 マカロニサラダ 玉ねぎのみそ汁	牛乳 ミニパン	牛乳 チーズ	魚の野菜あんかけ りんご煮かぼちゃ煮 お粥 野菜スープ
18	木	魚のフライオーロラソース 二色和え わかめスープ	牛乳 バナナ かりんとう	牛乳 コーン フレーク	ささ身の根菜類煮 ほうれん草和え お粥 野菜スープ
19	金	鶏肉のオープン焼きネギソース 添え野菜 大根のみそ汁	牛乳 お好み焼き	牛乳 お好み焼き	煮魚 根菜類煮 りんご煮 お粥 野菜スープ
6	土	シーフードナポリタンスパゲテ えのきのスープ くだもの	牛乳 ミニパン	牛乳 クッキー	野菜おじや 野菜煮 野菜スープ