

3月の献立一口メモ

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|--|--|---|
|  | <p>年長さんへ 19日(火)は1年間の成長をお祝いする「お子様ランチ」です。26日(火)は「卒園お祝いメニュー」です。みんなで食べる最後の給食ですね。いつもたくさん食べてくれてありがとう。 給食室 平井 和恵・上野 里美 伊佐地有佑子・永田 妙</p> | |  | <p>1 鮭寿司 紅鮭のフィッシュを焼いて粗めにほぐし、酢飯に混ぜ合わせます。</p> |
| | 4 | 5 | 6 | 7 |
| <p>きしめん 日本の麺類のひとつで、薄くて幅が広い麺です。愛知県の名物となっています。</p> | <p>豚の唐揚げ(台湾風) 片栗粉をまぶして揚げた豚肉に、ネギ、生姜、酢、砂糖、しょうゆ、ごま油を合わせたたれをかからめます。</p> | <p>ひよこ豆 スペイン語で「ガルバンソ」といいます。くちばしのように見える突起があることから日本では「ひよこ豆」と呼ばれています。</p> | <p>ひじき 骨を強くするカルシウム、腸をきれいにする食物繊維が多く含まれています。</p> | <p>お別れ遠足 お弁当の日 </p> |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| <p>作り方 (子ども1人分の材料) 白玉粉 25 黒砂糖 7.5 バネキングパウダー 0.6 水 適量</p> | <p>恐竜の卵(おやつ) ①粉類を混ぜ、水を加えながら耳たぶぐらいの硬さにする。 ②丸めてつぶし、180℃で15分間焼きます。</p> | <p>タコライス 沖縄料理の一つで、ご飯にタコス風の具材(炒めたひき肉・トマト・レタス・チーズ)をのせます。</p> |  | <p>※10日(金)にお別れ遠足を実施した場合は給食があります。</p> |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
|  | <p>お子様ランチ チキンライス成型抜きして旗を立て、唐揚げ、ハンバーグ、フライドポテトにブロッコリーを添えます。プリンも付きます。</p> | <p>春分の日 </p> | <p>クロワッサン フランス語で「三日月」という意味のパンです。 </p> |  |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| <p>関東風おでん 濃い口しょうゆで甘辛く煮るのが関東風の特徴です。</p> | <p>卒園お祝いメニュー 「おめでたいことがあると赤飯炊かなくっちゃ!」ということで、明日の卒園式に向け、お祝いの気持ちを込めた赤飯です。</p> | <p>卒園式 </p> | <p>※年長の希望保育は28日(木)・29日(金) 年中以下の希望保育は29日(金)・4月1日(月)～4日(木)はです。</p> | |