

ぐんぐん



幼保連携型認定こども園

令和7年3月号 中山保育園

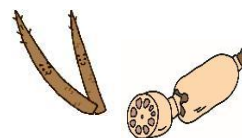


暖かく春が近づいてきたのかと思いきや寒さが戻る日もありますがこれを繰り返して段々と春に近づいていきますね。4月に比べ心も体も大きく成長した子どもたち。まもなく卒園、進級を迎えます。給食の時間をみんなで楽しみながら残りひと月を元気に過ごしましょう。



ひなまつり献立より

「根菜のつくね揚げ」



【材料 4～5人分】

- | | | |
|-------|-------------|------------------------------------|
| ・鶏ひき肉 | 120g | |
| ・れんこん | 120g(1/3個) | ① ごぼうは斜めの薄切りにし、柔らかくなるまで煮る。 |
| ・ごぼう | 50g(20cm程度) | ② れんこんはすりおろしざるにあげ水気を切る。 |
| ・鶏卵 | 40g | ③ ボウルに鶏ひき肉を粗熱をとった①、②と鶏卵、★を入れよく混ぜる。 |
| ★片栗粉 | 15g(大さじ1.5) | ④ ③をスプーンですくうか、手で小さく丸め油で揚げていく。 |
| ★砂糖 | 2.5g(小さじ1) | れんこんとごぼうの食感が楽しめる美味いつくね揚げです。 |
| ★しょうゆ | 10g(小さじ1.5) | カレー風味にすることで子どもたちにも人気です。 |
| ★カレー粉 | 0.5g(少量) | |



ひなまつり献立



ひしもち
とがった角で「悪いものをよせつけない」
緑…厄除け、白…清らか、
赤…まよけの願いが込められています。

鮭ごはんの上に梅型に抜いた人参をのせ、おかずは根菜のつくね揚げと春を感じる菜の花和え、午後のおやつは「ひしもち風ケーキとひなあられ」でした。

「菜の花」はどっちかな？



正解は…

左が「菜の花」、右がきりん組さんが育てた「ブロッコリー」です。きりん組さんにクイズをしたら 6:4 ぐらいの割合で答えが割れました。寒さで大きくならなかったブロッコリーの花蕾が菜の花のつぼみとよく似て見えたかな。

新年度に向けて

箸入れや箸、コップ、お手拭きなど新年度に向けて壊れやお名前が消えていないか等、確認をお願いします。

