



～ご入園・ご進級おめでとうございます～

五色橋保育室の調理室は、4月より新体制になりますが、引き続きお子様の健康を第一に運営して参ります。宜しくお願い致します。
 食材やメニューについて、ご不明な点、ご心配な点などありましたら、遠慮なく栄養士・保育士までお声掛け下さい。
 献立表の中にお子様はまだ食べたことが無い食材がありましたら、アレルギー等の発症がないよう、事前にご家庭での摂取をお願い致します。



☆行事食紹介

3月3日 ひな祭り



- 【給食】
- ・混ぜ寿司
- ・鶏肉の照焼
- ・花野菜のマヨネーズ添え
- ・里芋と人参煮
- ・麩のすまし汁
- ・バナナ

行事食という事もあるのか、お野菜が苦手な子どもこの日は食べがよく、どのクラスも良く食べていました。

- 【給食】
- ・ひなあられ
- ・レーズン蒸しパン

☆誕生会メニュー紹介



- 【給食】
- ・ごはん
- ・鶏の唐揚げ
- ・2色ソテー
- ・紅白なます
- ・豆腐のみそ汁
- ・オレンジ、バナナ

ラップのおにぎりにキャラクターの絵をかき、提供しました。ごはんを食べ終わった後もラップを大切に持って居る子ども居て可愛らしかったです。

- 【おやつ】
- ・スイートブレッド

☆レシピ紹介 <五平餅>



【幼児一人分】

- ・白米 15g
- ・もち米 15g
- ・赤みそ 1g
- ・白ごま 1g
- ・みりん 1ml
- ・しょうゆ 0.3ml
- ・水 1ml
- ・三温糖 1.5g

【作り方】

- ① 調味料とごまを軽くミキサーにかけタレを作っておく
- ② 白米ともち米を合わせて炊く
- ③ ②を蒸らしてからすりこぎで半つきにする
- ④ ③を小判型にして天板に並べる
- ⑤ はけでタレを万遍なく塗る
- ⑥ 180℃で焼き目が付くまで焼く

中部地方発祥の郷土料理です。もちもちしており、香ばしいタレの味が子どもたちは好みだったようで沢山のピカピカなお皿が返ってきました。