

# 給食だより

さわやかな風が心地よい季節です。子どもたちも新しい環境に少しずつ慣れ、園庭で元気いっぱい遊ぶ姿が見られます。給食やおやつも、みんなよく食べています。おかわり分も毎回完食です。4月に入園したお子さんは、これから給食が始まります。無理のないよう一人ひとりの様子に合わせて作っていきたいと思います。

## 給食のひとこま

5月は春キャベツ・新じゃが・アスパラガス・メロンがおいしい時期です。給食にもたくさん登場するので旬の食材を味わいましょう。



↑10歳児離乳食



## 春キャベツのホイコーロー



### <材料>

春キャベツ	1/2こ
にんじん	1/3本
ピーマン	1こ
豚肉	200g
ごま油	適量
にんにく	少々
しょうが	少々
☆みそ	30g
☆砂糖	10g
☆しょうゆ	10g

### <作り方>

- 1、キャベツ、にんじん、ピーマン、豚肉を食べやすい大きさに切る。豚肉にしょうゆと料理酒を小さじ1ずつまぶしておく。
- 2、☆をまぜておく。
- 3、フライパンにごま油をひき中火で熱し、おろしにんにくとおろししょうがを軽く炒める。豚肉を入れ火が通るまで炒めたら野菜を加え全体がしんなりしたら☆で味をつける。

毎日の給食とおやつをリアルタイムでホームページにアップしていますので是非ご覧ください