



給食だより



ご入園・ご進級おめでとうございます。

今年度も、給食の時間が子どもたちにとって楽しい時間になるよう、旬の食材を使った、心も体も元気になるような美味しい食事を作っていきたいと思います。
どうぞよろしくお願いいたします。



ホームページで
毎日の給食を載せています。
毎週更新していますので
是非ご覧ください。



いただきます ごちそうさま

「命をいただく」の意味もこめられた
「いただきます」のように、食事の挨拶
をすることは大切です。ことばの意
味がわからない赤ちゃんでも、けじめ
として「食事の時間」を感じられるよ
うになります。



マカロニあべかわ

たばん
食バてね

<材料>マカロニ・きなこ・さとう・塩
※きなことさとうは1対1の割合



<作り方>きなこ・砂糖・塩少々を混ぜ合わせた
中に、茹でたマカロニをまぶす。



<ポイント>

- ・マカロニは表示されてるゆで時間より2~3分長くゆでる。
- ・マカロニをしっかり冷ましてからきなこにまぶす。

