



給食だより



厳しい暑さも少しずつやわらぎ、朝晩の涼しい風や虫の声から秋を感じられるようになりました。これからの季節、きのこ・さつまいも・りんご・さんまなど美味しい食材がたくさん出回ります。旬のものには栄養も豊富。秋の味覚を楽しみながら丈夫な体をつくっていきましょう。



給食室の一コマ



まん丸、ハート形にギュックュ!

なかにはアニメ番組の妖精を作っている子も!?

小さいクラスの子たちも上手におにぎりを持って… パクッ!!

おやつの様子

この日のおやつは、わかめおにぎりでした。3. 4. 5歳児クラスの子たちは自分で握って海苔を付けてもらいました。もう何度かおにぎり作りを経験している子どもたちは得意そうに握っていました。おにぎりの形でお友だちと楽しそうに盛り上がっていましたよ。



大人気メニュー 鶏肉のアングレース

<材料>子ども4人分

鶏もも肉	35g×8切れ
★生姜汁	小さじ2
★しょうゆ	大さじ1
片栗粉、揚げ油	適量
☆ウスターソース	大さじ3
☆砂糖	大さじ3
☆しょうゆ	小さじ1
パン粉	30g

- 1, 鶏もも肉は★の下味をつけておく。
- 2, パン粉はフライパンできつね色になるまで煎っておく。
- 3, ☆を鍋に入れ火にかけ砂糖を溶かし、ソースを作る。
- 4, 1に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- 5, 4に3のソースをつけ、2のパン粉をまぶしつけたら出来上がり!!

子どもも大人も
みんな大好き