



# 給食だより

鬼は外～！ 福は内～！

寒さが一段と増していますが、子どもは風の子!!どんなに風が強く寒くても、元気に園庭を走り回っています。そんな子どもたちの姿に、私たち調理員も毎日元気をもらっています。今年も、給食を楽しみにしてもらえよう心をこめて作っていききたいと思います。

たくさん  
食べてね

3月に卒園を迎える年長組さんに給食とおやつのリクエストを聞きました

## 給食リクエスト

- ・鶏のからあげ
- ・天ぷら+うどん
- ・タコライス
- ・ハンバーグ(かわいい形の)

## おやつリクエスト

- ・プチクレープ
- ・アイスパフェ
- ・フルーツポンチ
- ・パインケーキ

2月と3月の献立に入れていきます

お友だちと楽しい給食の時間を過ごしてくださいね



クリスマス最高!!

## 給食のひとこま



12/24 クリスマス会

サンタさんからプレゼントもらった後は、みんなでランチの時間!今年のメニューは、クリスマスリースの形のピラフとミートローフ、りんごとブロッコリーのツリーサラダでした。ミートローフは切り口がクリスマスカラーになるよう、中に人参といんげんを入れました。

みんな楽しそうに食べていました♪



## 人気の魚メニュー☆めかじきの香味揚げ

<材料>めかじき(角切り)400g

【しょうゆ22g 料理酒15g 生姜汁1かけ分 おろしにんにく少々】

きざみパセリ適量 片栗粉適量 揚げ油適量

1. めかじきに、しょうゆ・料理酒・生姜汁・おろしにんにくを混ぜよくもんでおく。パセリも入れ、混ぜる。
2. 1に片栗粉をまぶし、熱した油でカラッと揚げたら出来上がり♪

1/7 七草献立

やさしい味の七草スープ

今年も病気にかからず

健康に過ごせますように

