

ハッピーランチ

令和 2年3月
倉賀野幼稚園
栄養士 茂木

もうすぐ桜のつぼみがほころぶ季節になります。

そして、今年度も残りわずかとなります。みなさんは1年間給食を通してさまざまなことを学んできました。給食が栄養になって、心も体も大きく成長していることでしょう。

3月はそんな1年間をふり返り、できるようになったことや、これからがんばりたいことを考えてみましょう。



～今月のパクパクメニュー～



まめまめご飯 4人分

材料	分量	作り方
米 むき枝豆 しょうが ごま油 コンソメ 塩 いりごま	2合 80g 1g 適量 小さじ1 少々 小さじ1	<p>① むき枝豆を茹でる。 しょうがはみじん切りにする。(チューブのすりおろしたしょうがでも可)</p> <p>② フライパンにごま油を熱し、しょうが、枝豆を炒め、コンソメと塩で味をつける。</p> <p>③ 炊いたご飯に②といりごまを入れ、良く混ぜる。</p> <p>枝豆は夏の野菜です。夏場でしたら、生の枝豆を使用するともっと美味しくできると思います。</p>
★ポイント★		炒めた具材を炊けたご飯に混ぜるだけで出来ます。 さっぱりとしたご飯なので、朝でも食がすすむ1品です。
こどもがお手伝いできること		ご飯を混ぜるのを手伝ってもらいましょう！

～思い出給食～

3月3日（火）に思い出給食を行いました。

当日は、年長さんからお世話になった先生方にお手紙を渡してから、違うクラスのお友だちや先生たちとお話したりと楽しい時間を持てたと思います。

その時の様子を少しご紹介します。



園長先生と一緒に



田畑先生と千田さんと一緒に



荻原先生と黒岩先生と一緒に



伊藤先生と一緒に



松田先生と一緒に



佐藤先生と一緒に



栄養士と一緒に



君波さんと一緒に



園長先生からの一言