

キッズランチニュース

たかさご保育園 キッチン

3月に入り、少しずつ暖かくなってきました。

保育園ではつくしんぼの会の発表を終え、卒園・進級に向かってステップアップしていく子どもたちの成長ぶりをを感じる毎日です。

★ぞう組リクエストメニュー★

3月の献立はぞう組の子ども達の大好きなメニューをいれています。保育園最後の食事が思い出に残るように、一生懸命作りたと思います。

- ・中華風コーンスープ・・・安藤くん
- ・マーボー豆腐・・・小林くん、須田さん
- ・マッシュポテト・・・細川くん
- ・えび入り春雨サラダ・・・渡辺くん
- ・豚肉と野菜のあんかけ丼・・・宮崎くん
- ・白身魚のフライコーンソース・・・六波羅くん、武田くん
- ・ジャージャー麺・・・龍澤さん、前川さん



- ・肉じゃが・・・畠山くん
- ・鮭の照り焼き・・・前多くん
- ・青菜の納豆和え・・・橋本さん
- ・ドライカレー・・・神保（か）さん、湯浅くん
- ・カレーうどん・・・神保（め）さん
- ・コーン入りごはん・・・渡邊さん
- ・まぐろのそぼろ丼・・・林さん



★菱餅の由来★

3月3日はひなまつりですね。ひなまつりは、女の子の健やかな成長と幸せを願う日となっていますが、お雛様と一緒に飾ってある菱餅には、「桃色、白、緑」の三色あり、それぞれの色に意味があるのはご存知ですか？
緑は、厄除け・健康、白は、子孫繁栄・長寿、桃色は魔除けという意味を持ち、春の訪れを喜び、健やかな子に育つようにと願いがこめられています。

ひなまつりというと可愛い雛人形の方に注目しがちですが、ぜひ、脇役の菱餅にも目を向けてみてください。

★メニュー紹介★

メニュー：豚肉のカレー風味焼き

材料：豚肉、玉ねぎ、しょうが、にんにく、りんご、カレー粉、砂糖、塩、胡椒、

作り方：①玉ねぎをうすくスライスする。しょうが、にんにくをみじん切りにする。

②豚肉に下味をつける。（カレー粉、塩、胡椒、すりおろしたりんご、砂糖）

③フライパンに油をひき、玉ねぎを炒める。

④③の玉ねぎがしんなりしてきたらいったんとりだす。

⑤フライパンに油をひき、弱火でしょうが、にんにくを炒め、香りがでてきたら②の豚肉を炒める。

⑥⑤の肉の色が変わってきたら、④の玉ねぎをフライパンにもどし肉と一緒に炒め混ぜ合わせて出来上がり。

*カレー風味の野菜炒めになるのでごはんが進む一品です。野菜は玉ねぎだけでなく他の野菜も入れてもとても美味しいです。ぜひご家庭でもお試しください。



1月に配布しました食事アンケートご協力ありがとうございました。
これからの保育園の給食の参考にさせていただきます。