

きゅうしょくしつからのおたより がつ 3月1・15・29日 にち

今日の給食は1・15日:胚芽パン、29日:ごはん、肉団子スープ、サラダ、

くだもの
果物です。

肉団子スープの肉団子は、鶏挽肉と豚挽肉に体を温めてくれる生姜・長葱を入れてよくこねてからころころ丸めて作りました。つるつる春雨や白菜、人参、チンゲン菜と一緒に、おいしく食べてくださいね。

きゅうしょくしつからのおたより まつ こんだて ひな祭り献立 がつ 3月3日 にち

3月3日は桃の節句、ひな祭りです。



今日はひな祭りのお祝いの献立です。



ちらし寿司、鶏肉の照り焼き、菜の花のお浸し、すまし汁、果物です。

ちらし寿司は高野豆腐と鶏挽肉のそばろ、コーンをお酢で味付けしたごはんに混ぜてお花の人参、絹さやで飾り付けしました。お浸しにした「菜の花」は、春に黄色のかわいい花が咲きますが、今日は春の野菜としてつぼみを食べます。ほうれん草、白菜と一緒に食べてくださいね。

今日のおやつはひな祭りゼリー、ひなあられです。

ひな祭りゼリーは春の果物のいちごが入っているのできれいなピンク色です。

ピンク色は桃色ともいいます。ひな祭りは『桃の節句』ともいわれるので、桃の花の色のピンク色のゼリーを作りました。カルピスや生クリームも入っています。

春の味がするかな?おいしく食べてくださいね。

きゅうしょくしつからのおたより がつ 3月17・31日 にち

きょう 今日のおやつはこ す の - ぼ - ーきな粉のスノーボールです。

す の - ぼ - ー スノーボールとはゆき まる たま雪を丸めた玉のきょうことです。今日はこ はい ころ ころきな粉のくっ きーに入ったこ さとうココロゆきクッキーに、きな粉と砂糖をまぶして雪のようにしました。

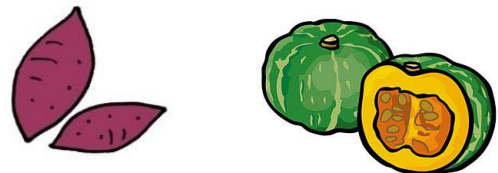
こう 香ばしくておいしいですよ。よくか た噛んで食べてくださいね。

きゅうしょくしつからのおたより がつ 3月4・18日 にち

きょう 今日のおやつは、すい - と ぼん ぶ きんスイートパンプキンです。

ぼん ぶ きん えいご パンプキンは英語でかぼちゃのきょうことです。今日は、かぼちゃといも ゆさつま芋を茹でてさとう ぎゅうにゅう ばた - まつぶして、砂糖、牛乳、バターを混ぜあわせてから、かたち や すこ ひか形にして焼きました。少し光み たまごって見えるのは卵をぬったところいも か ぜです。かぼちゃやさつま芋は風邪などのきんばい菌かみな からだ まもら皆さんの身体を守ってくれるえいよう はい栄養がたくさん入っています。

あま 甘くておいしいですよ、あじ た味わって食べてくださいね。



きゅうしょくしつからのおたより がつ 3月9・23日 にち

今日の給食はごはん、手作りがんもどき、梅肉和え、みそ汁、果物です。

がんもどきは昔々、肉を食べられなかったお坊さんが雁という鳥の味に似せて作ったのが始まりです。今日は木綿豆腐に鶏挽肉やひじき、人参を混ぜて油で揚げました。大根おろしのたれと一緒においしく食べてくださいね。

(23日) 今日のおやつはぼたもち(小豆・きな粉)です。

ぼたもちは春のお彼岸に食べるお餅です。お彼岸は、皆様のご先祖様にぼたもちをお供えて「いつも見守ってくれてありがとうございます」と感謝をして、お墓参りをする日です。

ぼたもちという名前は牡丹の花が咲くころに食べるので、ぼたん餅からぼたもちになりました。あずき餡ときな粉の二色です、よく噛んで食べてくださいね。



きゅうしょくしつからのおたより がつ 3月10・24日 にち

今日の給食はごはん、魚のポテト焼き、ブロッコリーの炒め物、みそ汁、果物です。

魚のポテト焼きのポテトは英語でじゃがいものことです。じゃがいもを茹でてつぶして乾かした乾燥マッシュポテトと、あおのりを混ぜて、マヨネーズを塗った生鮭に付けて焼きました。そして上からケチャップをかけました。じゃがいもと魚と一緒に食べるとどんな味になりますか？

きゅうしょくしつからのおたより がつ 3月11・25日 にち

きょう きゅうしょく はなしゅうまい さらだ しる くだもの
今日の給食はわかめごはん、花焼売、サラダ、みそ汁、果物です。

はなしゅうまい ぶたひきにく しょうが ながねぎ あぶら ころころ まる
花焼売は、豚挽肉と生姜、長葱、ごま油などをよくこねてコロコロに丸めたもの
に、焼売の皮を細く切って花びらのように付けてから、蒸しました。

さら さ はなしゅうまい た
お皿に咲いたきれいな白い花焼売、あたたかいうちに食べてくださいね。

きゅうしょくしつからのおたより がつ 3月12・26日 にち

きょう きゅうしゅう りゅう ぱん
今日のおやつは牛乳、ぼうしパンです。

ぱん てーぶるろーる あま くっきー きじ
ぼうしパンはテーブルロールに甘くてやわらかいクッキー生地をのせて、
おーぶん や や きじ と なが
オーブンで焼きました。焼いているあいだに、のせた生地が溶けて流れて、つばの
ひろ むぎ ぼうし かたち や ぱん なまえ
広い麦わら帽子のような形に焼きあがるので、「ぼうしパン」という名前がつきまし
た。みなさんのぼうしに
似ていますか？

