



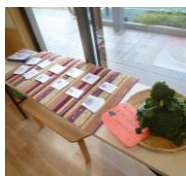
令和5年度3月わかばみや保育園
増田綾乃

寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになったこの頃。いよいよ、今年度も残り一か月となりました。この一年間を通して、苦手な食材に挑戦し、今では食べられるようになった子、食べられる量が増え「大盛りにしてください!」と言えるようになった子と、大きく成長した子どもたちの姿をうれしく、頼もしく感じています。
そして、年長児のお兄さん・お姉さんと過ごせるのもあとわずかになりました。寂しい気持ちもありますが、皆で楽しく笑顔いっぱいでも過ごしたいと思います。

作品展がありました



先日は、作品展へお越しください、アンケートのご協力もしていただきありがとうございました。普段なかなかお話しができないので、この機会にゆっくりと給食の様子を伝えることができ、私達も充実した時間を過ごす事が出来ました。また、おやつを試食の際に「これ好きなおやつ!」「お家でも作ってみよう」などの会話が聞こえ嬉しく思いました。作品展では、展示してなかった給食やおやつで気になるレシピがありましたら、気軽にお声かけください。



<鶏のからあげ>



<材料> 4人分

- ・鶏もも肉 300g
- ・しょうが 大さじ1/2
- ・酒 大さじ1
- ・醤油 大さじ2.5
- ・片栗粉 適量
- ・揚げ油 適量

<作り方>

- ①鶏もも肉を一口大に切ります。
- ②切った鶏肉をAの調味料で20分程漬けます。
- ③鶏肉全体に片栗粉をまぶして、170~180℃の油で揚げて完成です。

★ポイント★

油の温度が下がらないように注意するとサクサクに出来上がります!

保育園のからあげは、
シンプルですが、子ども
たちから大人気です★



お別れ会



お別れ会の日の給食は、年長児が食べたいものを考えてくれました。話し合いでは、カレーやからあげ、かつ丼など様々なリクエストがありました。その中からどれかひとつが登場します! お別れ会ではできないメニューは3月の給食に入っています! 楽しみにしてください!



ー ランチルームデビュー★

りず組のお友達がランチルームで給食を食べ始めました。周りをキョロキョロしながら緊張しているようでしたが、給食を食べ始めると夢中になって食べ、ピカピカのお皿を見せてくれる様子がとても可愛らしかったです!

～旬の食材～

さやえんどう、しいたけ、
ブロッコリー、ひじき、
さわら、キャベツ、菜花

