



給食だより

入園から1ヶ月経ち、気持ちの良い季節になりましたね。進級してときどきしていた子どもたちも徐々に慣れ、給食もおかわりする姿が見られるようになってきました。

【4月の誕生会】

4月は、やまのKくん、Aちゃん、そらのSちゃん、すみれ組のNちゃん、Uちゃん、たんぼぼ組のRくんの誕生会をしました。

さくら組さんは、誕生月になったら好きなケーキを決められるリクエストケーキでお祝いしていきます。やまはKくんのリクエストでココアケーキにクリーム、いちご、みかん、こんぺいとうをのせたケーキでお祝いしました。カラフルなケーキに大喜びの子どもたちでした。

れんげ組は、まだみんなが入園して日が浅いこともあり、4月の誕生会は5月に行いたいと思います。

つくし組は、みんながケーキを食べられるようになる全員が1歳になった月(12月)にみんな一緒に1歳おめでとうの会を行う予定です。

5月の予定

9日：こどもの日献立

黄飯(おうはん)、こいのぼりハンバーグ、おかか和え、のっぺい汁、ちまき

黄飯は、小豆の代わりにくちなし、黒豆を使って黄色く作ったお祝いごはんです。

赤飯と同様邪気を払うといわれ、健康を願って食べます。

そらまめのさやむき

【給食レシピ】

🍲 保育園のカレー 🍲

ルーや小麦粉を使わない保育園のカレーは、香辛料を調整しつつ1歳すぎから食べられます。豆味噌とケチャップを炒めてコクをだし、だし汁とお醤油を使って和風に味付けします。とろみ付けは片栗粉だけでもOKですが、米粉を使う事で食べ応えのあるとろみに仕上がります。味付けや水分量は調節してください。保育園では味噌は八丁味噌、砂糖は粗製糖、カレー粉はS&Bの赤缶を使用しています。

●材料(大きめの鍋1つ分)

豚こま肉(肩ロース薄切り) 500g

玉ねぎ 420g(中2個)

人参 200g(中1本)

じゃが芋 240g(中2個)

しょうが 半かけ(5g)

・だし汁 500gくらい

・豆味噌 大2/3

・ケチャップ 大1

・砂糖 大1

・塩 小2/3(3g)

・しょうゆ 大1と1/3(24g)

・カレー粉 小3/4(2g)

・水溶き米粉&片栗粉 適量



●作り方

①肉は一口大(2×2cm)、玉ねぎは半分に切ったものを3等分にしてくし切り、人参、じゃがいもは小さめの乱切りにする。しょうがはみじん切りまたはすりおろす。

人参はあらかじめレンジかゆでて軽く加熱しておきます。

②大きめの鍋に肉、塩を入れ炒める。さらに玉ねぎ、しょうがを入れてしっかり炒め、人参、じゃがいも、味噌、ケチャップ、砂糖を入れて焦げつかない程度に炒める。

③だし汁を具がひたるくらいまで入れて煮込む。

④具がやわらかくなったら醤油、カレー粉を入れて味を調える。汁気が少ない場合水やだしを足す。

⑤水溶き米粉&片栗粉でとろみをつけ、数分煮立たせて完成。ややしっかりめにとろみをつけます。