



こんにちは給食室です



～献立紹介～

①さつま芋のコロッケです。揚げた香ばしさとソースの味と、さつま芋の甘さが一致した絶妙な味のコロッケになりました。

(龍江保育園提供)

②かぼちゃ入りのみそ味のミルクスープです。体が温まる冬の献立です。(下久堅保育園提供)

ベーコンをしっかり炒めて人参玉ねぎ

をよく煮てからかぼちゃを入れ、小松菜とコンソメ・スキムミルクで仕上げます。牛乳でも◎OK！



こんなおやつも作っています!! マカロニきな粉 ➡➡

6人分の材料と調味料	マカロニ大さじ3 きな粉大さじ1 砂糖大さじ1 塩少々お好みで
つくり方	<p>①きな粉・砂糖を混ぜ合わせておきます ②マカロニを茹でます ③マカロニの水気が切れ、表面が乾いたら①を混ぜ合わせて出来上がりです。</p> <p>※保育園のこども達、結構好きで食べます！</p>

