



こんにちは給食室です



各園のクリスマス献立を紹介します～



竜丘保育園のクリスマス献立です。パンは雪だるまの形にパン屋さんが焼いてくれて、それを給食室でデコレーションしました。

下の写真は上郷西保育園です。鶏肉のから揚げ・フライドポテト・ブロッコリーのサラダ・かき卵スープ・みかん。基本の献立は各園同じですが、それぞれ違いがあって楽しいですね。



作り方



人気のスープかきたま汁 6人分

材料と調味料

人参 1/4 ほうれん草一束 卵 L3 個
コンソメ大さじ1 片栗粉大さじ1/2

①ほうれん草をザク切りにし茹でる②人参を太めの千切りにし適量水を入れた鍋に先に入れる③人参が柔らかくなってきたらコンソメを入れる④茹でて絞ったほうれん草を入れる⑤水溶き片栗粉を入れトロミを付ける⑥沸騰したら最後に溶き卵を入れて完成

※保育園ではだしをとり薄口醤油で味を付けますが、ご家庭ではコンソメを代用した方が時短ですね。更なる時短はほうれん草は茹でずにそのまま鍋の中へ。片栗粉と卵を入れるときは必ず沸騰してからそれぞれ入れてくださいね。

最後に下久堅保育園のクリスマス献立を紹介します！
パンはクロワッサンでしたー！！

