



こんにちは給食室です!!



下の写真①～③は山本保育園のリクエスト献立です。きなこ揚げパン・すまし汁・マカロニグラタン・ツナサラダです。すべて園児からのリクエストで献立が生まれ給食先生が作りました。



①



②



③



④



⑤



⑥

④は中村保育園でおやつに提供した市田柿を使ったケーキです。⑤食べる前に給食先生による「市田柿ができるまで」を園児たちに話をしました。⑤人気のレバーのから揚げケチャップ味です。上郷西保育園での提供です。⑦こちらも子ども達に大人気のビビンバです。そのままでも良いし、写真のようにご飯にのせてもおいしいです。殿岡保育園⑧は大根サラダです。サラダでも意外と食がすすみます。野菜が好きな子ども達はおかわりに殺到する時もあります。竜丘保育園。



⑦



⑧



レシピ紹介 芋もち 春休みのおやつに是非!! 6人分

材料	じゃが芋手頃サイズ 2個 片栗粉大さじ 8 砂糖小さじ 1 バター大さじ 1
調味料	【たれ】しょう油大さじ 1 砂糖大さじ 1/2 (混ぜて砂糖を溶かす)焼きのり数枚
つくり方	※たれを作っておく①じゃが芋を一口大に切り、潰せるくらいに茹でる②潰したら片栗粉・砂糖を混ぜよく練る③写真のように形を整え焼き目がつく程度に焼く(オープン・バターを溶かしたフライパン・ホイルで包んでトースターなど。)※バターは②の段階で入れてもいいし、たれに入れてもいいです。最後にのりを巻いて出来上がりです。

