



こんにちは給食室です!!



時短メニュー!!

鶏肉のオレンジマーマレード焼きです。パン用のオレンジマーマレードジャムが余ってしまい、冷蔵庫の中にずっと入っていることないですか？そんな時は主菜に使ってみましょう。肉本体が軟らかくなり、ツンとこない酸味で食欲をそそります。



🐔 鶏肉のオレンジマーマレード焼き 🐔

🐔 6人分 🐔

材料 調味料	鶏肉(もも肉が望ましい。唐揚げ用でも可)マーマレード大さじ4 しょう油大さじ1 生姜小さじ1 にんにく小さじ1
作り方	①肉が厚いようだったら包丁を入れ薄くしておく②マーマレード・しょう油・生姜にんにくを混ぜて肉にからめる③フライパン・オーブンで焼けば出来上がりです。トースターでもホイル焼きにすれば焼けますよ。

上久堅保育園の園児たち



鮭フライとごま酢和え
上村・和田保育園



3月19日に下久堅保育園のおやつに提供しました。
一般的に、春のお彼岸に食べるのは「ぼたもち」秋のお彼岸

に食べるのは「おはぎ」と言われています。



いつもの食事に 食育 Instagram
野菜をプラス

いっしょに食べよう
地域域消で結いの
朝・飯・田!