



つながる 給食通信

Vol8



意外と時短♡大人気♡タンドリーチキン♡4人分♡

材料と調味料	鶏もも肉唐揚げ用 1 パック ニンニク少々 玉ねぎ 1/2 個 塩小さじ 1 しょう油小さじ 1 ケチャップ大さじ 1 カレー粉少々 ヨーグルト 1 個
作り方	①玉ねぎをみじん切りにする（薄い短冊切りでもおいしいです） ②調味料と玉ねぎを混ぜ合わせて鶏肉に漬け込む（30 分程） ③焼く ※色々な焼き方があります。オーブン、フライパン、グリル。焦げやすいのでフライパン・グリルの場合はアルミホイル、クッキングシートなど使うと焼きやすいです。カレー粉やニンニクは好みで。



みんな一番先に食べて
いました。9/8 丸山保育園



サバのネギ味噌焼き
9/5 竜丘保育園



カルピス味のフルーツポンチ
9/9 川路保育園



ブルーベリージャムとチーズ
のサンドイッチ
9/7 上郷西保育園



キーマカレーとナンの献立
9/24 龍江保育園 大好評!!



気持ちいいー 「青空給食」
上久堅保育園 &
上村和田保育園年長さん 9/17



発行：保育家庭家