

Main menu table with columns for Date, Day, Dish Name, Ingredients, and Preparation. It lists various meals from February to April, including items like 'かしわめし', 'ラーメン', 'カレーライス', and 'フライドチキン'.

【3月の行事食】

3日 ひな祭り

【ほしくみ/リクエストメニュー】

4日 ラーメン 5日 さつま芋の天ぷら
11日 カレーライス 12日 マシュマロクリスピー
25日 フライドチキン



Ingredient list for 'かしわめし' (4 servings): 米: 1.7合, 鶏もも肉: 120g, ごぼう: 60g, 人参: 60g, etc.

〈作り方〉

- ①米を炊きます。
②鶏肉は小さめにそぎ切り、ごぼうはさがさがきか細切りにし、人参は皮をむき細切りにします。
③フライパンを中火で熱し、ごま油を入れて、鶏肉を炒めます。
④鶏肉に火が通ってきたら、ごぼう、人参、干しいたけを加えて炒めます。
⑤調味料Aと干しいたけのもどし汁を加えて弱火で煮詰めます。
⑥ごはんが炊けたら、5を加え混ぜて、万能ねぎをのせます。

朝のおやつ

0歳児は、菓子類(赤ちゃんせんべい・さくふわせんべい)、南瓜の煮物、フルーツ等です。
0歳児の幼児食と1、2歳児は、菓子類(野菜スティック・紫いもチップ・カル鉄スティック・ミレービスケット等)、フルーツ等と干しぶどう(週3回程度)です。
※フルーツはバナナ・オレンジ・でこぼんを使用します
夕方延長のおやつは、おにぎり、菓子類(週1回程度)等です
菓子類は全て、添加物の少ないもの(サンコー食品)を使用しています
強化米は、鉄分とビタミン類が強化されたお米です
えび、貝類の提供は、幼児クラスのみになります
◆マークは福岡県の郷土料理を取り入れています
★マークは世界の料理(ポーランド)を取り入れています
は、ほしくみ(5歳児)のリクエストメニューです

少しずつ暖かくなり春が感じられます。今年度も残り1カ月となりました。ほしくみさんは残り少ない給食ですが、リクエストメニューをたくさん食べてください。