



《給食だより》



あっという間に3月。今年度ももう終わりですね。卒園が近づくこの季節は、子どもたちの成長した姿に喜びと、旅立ちの寂しさを感じます。今月の給食はひまわり組の子どもたちのリクエストメニューをたくさん入れています。リクエストの中に「うなぎ」が入っているのを見て、さすがに高価すぎて給食では出せないなあ、と、給食一同苦笑い。ぜひご家庭で美味いうなぎを食べさせてあげてください。

～保育園の給食は美味しいよ♡～

ひまわり組ランキング 《人気トップ3!》



1位…チーズハンバーグ (理由: チーズがとろ～りしていて美味しい♡)

2位…コロッケ (理由: コロッケのサクサクがたまらない♡)

3位…カレー (理由: いろいろな材料が入っていて美味しい♡特にジャガイモはサイコー!)



今回は保育園自慢の《大間々保育園チャーシュー》の作り方を紹介します。



《材料》

- ・豚バラブロック 500g
- ・醤油 150cc
- ・お酒 150cc
- ・砂糖 80g



《作り方》

- ① 豚バラブロックをフォークで刺します。
(味がしみ込みやすく、やわらかくなるため)
- ② 醤油と砂糖、お酒に2Hくらい漬けておきます。
(ビニール袋に入れると簡単です。)
- ③ スチームコンベクションオーブン (これも保育園自慢!)
に入れじっくり低温で2Hくらい焼いて出来上がりです!

ラーメンに入れてもよし、
ご飯の上に乗せてもよし、
おつまみにしてもよし、
お好みで召し上がれ♡



☆今年もやります味噌づくり☆

去年初めて試みた味噌づくりは、大成功と言っても過言ではないほど、美味しくできあがりしました。今年もゆり組の子どもたちと一緒に、味噌づくりをします。無事に出来上がったら、またお味噌汁の試飲会を行いたいと思うので、美味しくできるようにお願いをしながら、冷蔵庫のそとと奥に封印しておきます。追伸、今年の味噌は大豆を粗めに砕いて作ってみようと思います。楽しみにしててください♡



手作り味噌は
美味しいよ!
味噌汁もサイコー!

