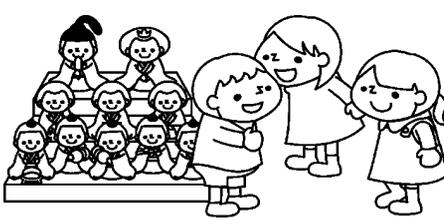
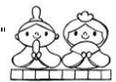
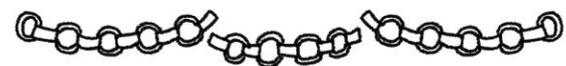
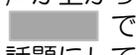


月 火		水	木	金	土
		1	2	3	4
		ごはん 焼きししゃも 大豆とあらめの華風サラダ かぼちゃの味噌汁 お茶 切干大根の炊き込みおにぎり	ごはん 豚カツ ジャガビーンズサラダ コーンクリームスープ 牛乳 フルーツヨーグルト	(ひなまつりメニュー) 菜の花ちらし寿司 炒り鶏 はまぐりの潮汁 果物 牛乳 三色だんご 	午前のおやつ
6	7	8	9	10	11
きつねうどん ごぼうサラダ 果物 お茶 きのかピラフ	ごはん 魚のチーズ春巻き 大根と刻み昆布の甘酢和え 麩の味噌汁 牛乳 スティック野菜	ごはん イタリアン肉じゃが りんごとキャベツのサラダ 大根の味噌汁 牛乳 黒糖ラスク	黒豆ごはん あすっこのシチュー トマトとコーンのサラダ 果物 牛乳 豆乳きなこ蒸しパン	ごはん 鶏肉のごま味噌焼き あすっこのきのこ和え わかめスープ 牛乳 パースデーケーキ	午前のおやつ
13	14	15	16	17	18
小松菜と大豆のチャーハン りっちゃんの元気サラダ 豚汁 牛乳 フルーツサンド	はと麦ごはん 納豆オムレツ 煮浸し 里芋の味噌汁 牛乳 かりんとう	(山森ピザパーティー) ごはん 魚のオーロラソース焼き ほうれん草とコーンの和え物 春野菜の味噌スープ 牛乳 米粉の型抜きクッキー	ごはん 魚の竜田揚げ ブロッコリーの梅ドレッシング和え きこの味噌汁 お茶 チキンライスのおにぎり	ごはん 鶏の照り焼き ポテトサラダ さや豆とちくわの味噌汁 牛乳 ぐるんぱのビスケット	午前のおやつ
20	21	22	23	24	25
春分の日 	五目ラーメン 大根とひじき煮 果物 お茶 ぼたもち	きりんさん希望献立 おたのしみに・・・ 	はと麦ごはん 魚のタルタル焼き 納豆サラダ かぼちゃのポタージュ 牛乳 お花パン	ごはん 魚のムニエル ごぼうの梅おかかか 和え キャベツとウィンナーの味噌汁 牛乳 おからホットケーキ	おわかれの会 
27	28	29	30	31	
親子丼 コロコロサラダ 中華スープ お茶 味噌焼きおにぎり	ごはん 魚の味噌煮 切干しサラダ 小松菜となめこのすまし汁 牛乳 春の香りケーキ	ごはん 酢鶏 かぼちゃ煮 高野豆腐の味噌汁 牛乳 フルーツサンドスコーン	希望保育 	希望保育 	



本年度最後の月となりました！

いよいよ締めくくりの月となりました。毎年3月は、年長きりんさんの希望献立や、思い出パーティーなど、みんなで色々な思い出を話題にしながら楽しく食事を囲めるよう計画しています。22日は、きりんさんみんなが決めた希望献立です。また、決める際に声が上がった他のメニューも沢山取り入れ、で表示しています。ご家庭でもまた話題にさせていただけたら嬉しく思います。

今年度も、主に「食」を通して子どもたちと関わらせて頂きました。「また作ってね」「今日のごはんは何ですか？」など言葉や笑顔を交わす度に、私たちごちそう担当者も元気をもらい、それが原動力となっていました。今月も楽しく食事ができるよう心を込めて作りたくと思います。

先日の「うたうさぎの会」のおやつレシピをご紹介します

●黒糖きなこクッキー●

- (約30枚分)
 ・小麦粉・・・100g
 ・きなこ・・・50g
 ・バークグパウダ・・・小さじ1/2
 ・粉黒糖・・・20g
 ・グラニュー糖・・・10g
 ・バター・・・75g
 ・卵・・・1/2個

●黒ごまクッキーパイ● (約20枚分)

- ・パイシート・・・1枚
 <ごまクッキー生地>
 ・小麦粉・・・65g ・バークグパウダ・・・小さじ1/4
 ・黒すりごま・・・5g ・グラニュー糖・・・20g
 ・バター・・・38g ・卵・・・1/4個

- (作り方)
 ①クッキー生地は、黒糖きなこクッキーと同じ要領で作ります。
 ②①の生地をパイシートと同じ大きさにのばし、重ね合わせ、クルクルと巻きます。棒状になったら、何回か転がして生地をなじませます。ラップに包み、冷凍庫に20～30分入れます。
 ③②を取り出し、5mm幅に切って、クッキングシートを敷いた天板に並べ、180℃に予熱したオーブンで約25分焼きます。

(作り方)

- ①バターを室温に戻すかレンジにかけてクリーム状にし、黒糖とグラニュー糖を加えてよく混ぜます。
 ②①に卵を加えてさらに混ぜ、粉類を加えます。
 ③②の生地がまとまったら、4cm角程度の棒状に形を整え、ラップに包み、冷凍庫に20～30分入れます。
 ④③を取り出し、5mm幅に切って、クッキングシートを敷いた天板に並べます。
 ⑤180℃に予熱したオーブンで約25分焼きます。

●ジャムパイ● (15個分)

- ・パイシート・・・1枚
 ・好みのジャム・・・大さじ1
 (作り方)
 ①やわらかくしたパイシートにジャムを塗ります。
 ②両側から1/4を中央に向かって左右折り畳みます。
 ③さらに半分に閉じるように折り畳みます。
 ④横長に置き、5mm幅に切ったものを、クッキングシートを敷いた天板に切り口が上になるように並べます。(間を多めにあけます)
 ⑤180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。
 *ハート型に膨らんで、パイ生地に焼き色がついたなら焼き上がりです。