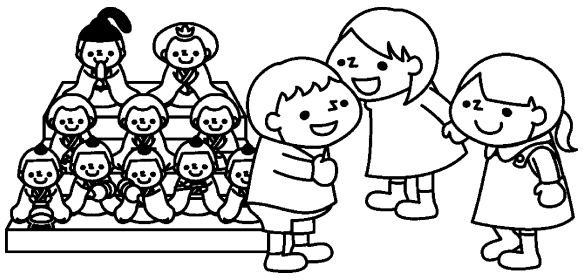
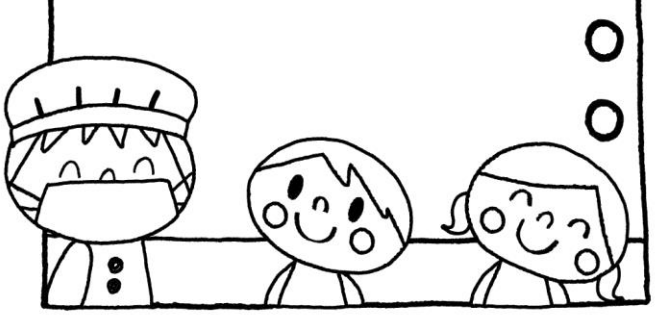
平成29年度　３　月　献　立　表　出東保育園

月	火	水	木	金	土
			1	2	3
			ごはん イタリアン肉じゃが あすっこの納豆和え 切干大根の味噌汁 牛乳 大豆とじゃこの揚げ煮	（ひなまつりの会） 菜の花ちらし寿司 花野菜のサラダ はまぐりのすまし汁 お茶 三色だんご	午前のおやつ
5	6	7	8	9	10
ごはん 小松菜と厚揚げの味噌煮 ごぼうとエリンギの しょうゆ炒め 麩のスープ お茶 大根ごはんのおにぎり	はと麦ごはん 魚の梅煮 青菜ときのこの白和え さつまいもの味噌汁 牛乳 海苔ごまクッキー	ごはん 豆腐の香草フライ 春雨の中華和え かぼちゃの味噌汁 牛乳 小倉生サンド	黒豆ごはん 魚のごまネーズ焼き 長いもと人参の煮物 ひじきの味噌汁 牛乳 きなこマフィン	大豆とレタスのチャーハン あすっことベーコンの ごま酢和え 里芋スープ 牛乳 人参と全粒粉のショートブレッド	午前のおやつ
12	13	14	15	16	17
五目あんかけラーメン 大根とひじき煮 果物 お茶 和風ごはんピザ	ごはん 魚のパン粉焼き カラフルポテトサラダ 千切り味噌汁 牛乳 ぐるんぱのビスケット	れんこん炊き込みごはん さつまいもとちくわの 磯辺揚げ 白菜とりんごのサラダ もやしの味噌汁 牛乳 ホットドッグ	ごはん 魚の煮つけ ブロッコリーと金時豆のサラダ かぶの味噌汁 牛乳 バースデーケーキ	はと麦ごはん おからのカレー春巻き ほうれん草とコーンの じゃこ和え 白菜の味噌スープ お茶 黒米さつまいもおにぎり	午前のおやつ
19	20	21	22	23	24
ごはん 納豆オムレツ 小松菜とえのきのごま和え 大根の味噌汁 牛乳 アップルトースト	ごはん 魚のオーロラソース焼き ブロッコリーと刻み昆布の和え物 なめこと小松菜の味噌汁 お茶 ぼたもち	春分の日 	中華丼ぶり かみかみサラダ クリームスープ 牛乳 お花パン	きりんさん 希望献立 お楽しみに・・・ 	おわかれの会
26	27	28	29	30	31
味噌煮込みうどん りっちゃんの元気サラダ 果物 牛乳 黒糖蒸しパン	ごはん 梅入り魚ハンバーグ 野菜のグラッセ 豆腐とわかめの味噌汁 お茶 ひじきおにぎり	はと麦ごはん タンドリーチキン れんこんサラダ さや豆とちくわの味噌汁 牛乳 春の香りケーキ	希望保育 	希望保育 	希望保育

一年を振り返って・・・

今年度も残り1ヶ月となりました。
小さいクラスの子どもたちは春の頃、調理室の廊下に面した窓から、まだ目の辺りまでしか姿が見えませんでしたが、体が大きくなってこちらからもよくお顔が見えるようになりました。
また、手を振ってくれたり、話しかけてくれたりして私たちも嬉しく思っています。
大きいクラスの子どもたちも、畑で野菜を育てて収穫したり、みんなで力を合わせて芋煮汁を作ったり、また、活発にメニューを聞きに来てくれるようになったり・・・1年が経ち、子どもたちの成長に驚かされる３月です。



かぼちゃとチーズのスコーン

先日の
うたうさぎの会の
おやつレシピ

●材料　　８個分●

- 小麦粉　150ｇ
- バター　40ｇ
- ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ　5ｇ
- きび砂糖　20ｇ
- かぼちゃマッシュ　30ｇ
- ヨーグルト　30ｇ
- 生クリーム　20ｇ
- 卵　1/2個
- チーズ　50ｇ
（小さめの角切りにしておきます）

●作り方●

①小麦粉と角切りにしたバターを合わせてフードカッターにかけます。（なければ、指でバターを潰しながら、小麦粉とバターをすり混ぜて合わせていきます）
②①に、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰときび砂糖を加え、ふるうようにして混ぜます。
③②にチーズ以外の材料を加えて混ぜていき、まとまりそうになってきたら、チーズを加え、しばらくこねてまとめます。
④打ち粉をふった台に生地をのせ、２ｃｍの厚さにのばし、丸形で抜きます。（四角く切っても良いです）
⑤１９０℃に予熱したオーブンで、約１５分焼きます。

＊お好みで8分立てしたホイップクリームをつけてどうぞ・・・