

月	火	水	木	金	土
				1	2
				(ひなまつり会) 菜の花ちらし寿司 ポイル野菜 あさりの潮汁 牛乳 カリカリラスク	午前のおやつ
4	5	6	7	8	9
ごはん 豆腐のきのこあんかけ かぼちゃ煮 里芋の味噌汁 牛乳 きなこだんご	はと麦ごはん 魚のグラタン スイートサラダ 切干大根の味噌汁 牛乳 フライドポテト	あすっこスパゲティー ひじきと じゃがいもの炒り煮 果物 牛乳 おからパンケーキ	ごはん 魚の味噌マヨ焼き ばんさんすう 拌三絲 かぼちゃのポタージュ 牛乳 鬼まんじゅう	牛ごぼうごはん 高野豆腐の中華風煮 粉ふき芋 もやし味噌汁 牛乳 アップルトースト	午前のおやつ
11	12	13	14	15	16
カレーうどん レタスのじゃこサラダ 果物 牛乳 人参と全粒粉のショートブレッド	ごはん 魚の梅煮 納豆サラダ じゃがいものすまし汁 牛乳 バナナスコーン	ごはん 肉じゃがコロッケ 大根マリネ ごぼうと青菜の味噌汁 お茶 黒米ゆかりおにぎり	ごはん 魚の青のりムニエル ポテトサラダ きのこの味噌汁 牛乳 バースデーケーキ	はと麦ごはん タンドリーチキン 豆菜サラダ かぼちゃの味噌汁 お茶 和風ごはんピザ	午前のおやつ
18	19	20	21	22	23
ごはん 豆腐ハンバーグ 小松菜とえのきのごま和え さつまいもの味噌スープ 牛乳 ともだちクッキー	黒豆ごはん 魚のパン粉焼き ブロッコリーの 梅ドレッシング和え けんちん汁 牛乳 ココロサラダ	きりんさん 希望献立 当日まで お楽しみに・・・ 	春分の日 	五目あんかけラーメン ほうれん草のお浸し 果物 お茶 ほたもち 	おわかれの式
25	26	27	28	29	30
ごはん お好み焼き風卵焼き ごぼうサラダ 大根の味噌汁 牛乳 ぶどうパンサンド	ごまわかめごはん お豆と花野菜の クリームシチュー 千切り野菜のドレッシング和え 果物 お茶 山麓おにぎり	はと麦ごはん 魚のピザ焼き さや豆とりんごの白和え 麩の味噌汁 牛乳 おさつヨーグルトマフィン	希望保育 	希望保育 	希望保育

今年度最後の月となりました

～先日のうたうさぎの会のおやつレシピ

◆あすっことベーコンのパン◆

- 【材料 10個分】
- 強力粉・・・250g
 - ドライイースト・・・5g
 - 砂糖・・・30g
 - 卵・・・1個
 - 牛乳・・・70cc
 - 塩・・・2.5g
 - バター・・・25g (室温に戻してやわらかくしておく)
 - あすっこ・・・28g
 - (茹でてみじん切りにしたもの)
 - ベーコン・・・40g
 - プロセスチーズ・・・50g



- 【作り方】
- ①ベーコンとプロセスチーズは小さく切っておきます。
 - ②牛乳はぬるめに温めます。
 - ③ボウルに強力粉・砂糖・ドライイーストを混ぜずに入れます。
 - ④のドライイーストに上からかけるように②の牛乳を注ぎ、イーストを溶かすようにゴムベラを使って部分的に混ぜます。
 - ⑤溶き卵を加えて軽く混ぜ、あすっこ・塩・バターを加えてまぜ、まとまってきたら手でよくこねます。
 - ⑥生地が表面がつるんとなめらかになったら丸め直し、縦じ目を下にしてボウルに入れラップをかけます。
 - ⑦ボウルごと湯せんで約40分、一次発酵します。(室温が高めなら、湯せんはいりません)
 - ⑧倍量くらいに膨らんだら、湯せんから外し、生地を上から押してガス抜きします。
 - ⑨ガス抜きした生地を、縦20cm×横30cmくらいに伸ばし、ベーコンとチーズを全体にちらしたら、手前から巻いていきます。巻き終わりの縦じ目を指でつまみながらしっかり閉じます。
 - ⑩10等分に輪切りします。クッキングシートを敷いた天板に、輪切りの切り口を上にして並べ、ラップをかけて約20分二次発酵します。
 - ⑪180℃に予熱したオーブンで約15～20分焼きます。

毎年3月は、年長いきりんさんの希望献立があります。先日きりんさんみんなで話し合ってもらい、メニューが決まりました。何に決まったかは20日のお楽しみです。また、話し合いの時に声が上がった他のメニューも今月のところ取り入れ、網掛けで表示しています。お家でも子どもさんからお話を聞いてみてくださいね。

さて、1年を振り返ると、食事の面でも子どもたちの成長が沢山見られました。花のくみでは、離乳食から幼児食が食べられるようになり、また他のクラスでも、苦手だったものが少しずつ食べられるようになったり、食材の形や名前に興味を持ち、お魚の名前をおぼえることができたりと、そんな素晴らしい成長と共に毎日過ごすことができたことを嬉しく思っています。

3月も、みんなで楽しく美味しく食事ができるよう、心を込めて作りたと思います。

