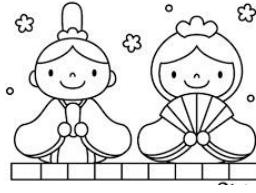
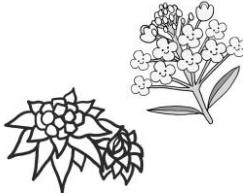
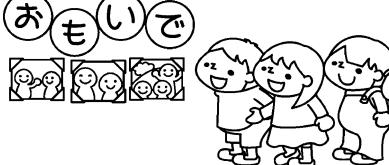
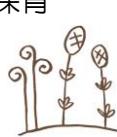


月	火	水	木	金	土
				1 (ひなまつり会) 菜の花ちらし寿司 ボイル野菜 あさりの潮汁 牛乳 カリカリラスク	2 午前のおやつ
4	5	6	7	8	9
ごはん 豆腐のきのこあんかけ かぼちゃ煮 里芋の味噌汁	はと麦ごはん 魚のグラタン スイートサラダ 切干大根の味噌汁	あすっこスパゲティー ひじきと じゃがいもの炒り煮 果物	ごはん 魚の味噌マヨ焼き ぱんさんすう 拌三絲 かぼちゃのポタージュ	牛ごぼうごはん 高野豆腐の中華風煮 粉ふき芋 もやしの味噌汁	午前のおやつ
牛乳 きなこだんご	牛乳 フライドポテト	牛乳 おからパンケーキ	牛乳 鬼まんじゅう	牛乳 アップルトースト	
11	12	13	14	15	16
カレーうどん レタスのじゃこサラダ 果物	ごはん 魚の梅煮 納豆サラダ じゃがいものすまし汁	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	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	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	午前のおやつ
牛乳 人参と全粒粉のショートブレッド	牛乳 バナナスコーン	お茶 黒米ゆかりおにぎり	牛乳 バースデーケーキ	お茶 和風ごはんピザ	
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	黒豆ごはん 魚のパン粉焼き プロッコリーの 梅ドレッシング和え けんちん汁	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 ぼたもち	おわかれの式 
牛乳 ともだちクッキー	牛乳 コロコロサラダ				
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	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	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	希望保育 	希望保育 	希望保育 
牛乳 ぶどうパンサンド	お茶 山蕗おにぎり	牛乳 おさつヨーグルトマフィン			

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
  - ・あすっこ・・・・・・・28g
  - ・ベーコン・・・・・・・40g
  - ・プロセスチーズ・・・・50g
- (茹でてみじん切りにしたもの)
- (室温に戻してやわらかくしておく)

## 【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べら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・バターを加えてませ、まとまってきたら手でよくこねます。
- ⑥生地の表面がつるんとなめらかになったら丸め直し、綴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。巻き終わりの綴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、年長児きりんさんの希望

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日のお案

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で取

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

うになりました、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

日を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、心を込めて作りたいと思

います。

