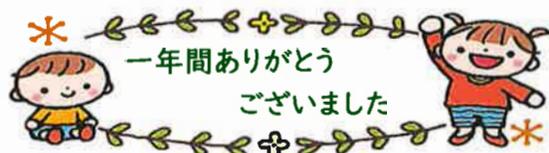


月	火	水	木	金	土
2 カレーうどん ココロドレッシングサラダ 果物 牛乳 ごまトースト	3 ひなまつり会 鮭と菜の花のちらし寿司 ごぼうサラダ しじみ汁 お茶 いちごムース	4 ごはん かえるのミートローフ 豆菜サラダ キャベツの塩麹スープ 牛乳 ハニマヨトースト	5 ごはん 魚の梅味噌焼き おからサラダ きのこのすまし汁 牛乳 納豆ミートスパゲティ	6 わかめともやしのラーメン ブロッコリーの みそドレッシング和え 金時豆の甘煮 牛乳 五平餅	7 午前と午後のおやつ
9 ごはん 鶏肉のマーマレード焼き あらめの華風サラダ 豆乳ごま汁 牛乳 ジャムサンドパン	10 おべんとうの日 お茶 ウィンナーとコーンのピザ	11 ごはん 魚のさくさく揚げ コールスローサラダ ブロッコリーの味噌スープ 牛乳 バースデーケーキ	12 ありがとうの会 ごはん ローストチキン ごぼうとさつまいもの 梅ドレッシング和え 押麦のスープ お茶 フルーツポンチ	13 マーボーうどん まごわやさしいサラダ れんこんの唐揚げ 牛乳 牛しぐれおにぎり	14 午前と午後のおやつ
16 味噌ラーメン ちりめんサラダ 果物 牛乳 さつまいもドーナツ	17 ごはん 鶏肉の唐揚げ かぼちゃと アスパラのおかか和え 白菜の味噌汁 お茶 ぼたもち	18 春野菜のカレーライス 春雨サラダ 果物 牛乳 カリカリラスク	19 ごはん 魚のオーロラソース焼き 青菜の納豆和え 大根とかにかまのスープ 牛乳 カップ肉まん	20 春分の日 卒園式 牛乳 牛しぐれおにぎり	21 午前と午後のおやつ
23 ごはん 鶏肉の照り焼き風 洋風白和え 麩の味噌汁 牛乳 レーズンスコーン	24 ごはん 魚のりんごソースかけ 切干大根の洋風煮 高野豆腐の味噌汁 牛乳 人参と全粒粉のスティックケーキ	25 はと麦ごはん 豚肉のスタミナ焼き 青菜とちくわのごま和え なめこの味噌汁 牛乳 バナナマフィン	26 手作りふりかけごはん 豆腐の中華あんかけ もやしとニラの和え物 わかめスープ 牛乳 焼きビーフン	27 ごはん 魚の味噌煮 じゃがいもと 油揚げのサラダ アスパラのスープ 牛乳 ココアクッキー	28 希望保育
30 希望保育	31 希望保育	<p>3月3日は“桃の節句”といわれ、女の子の成長を祝い、健康と幸福を願う日です。こども園では3日をひなまつり献立とし、菜の花を使ったちらし寿司や旬のいちごを使いムースを作ります。子どもたちが“元気に成長しますように”と願いを込めて作り、みなでお祝いしたいと思います。</p>			



きりんぐみの子どもたちに“もう一度食べたい料理やおやつ”を聞きました。「どっちにしよう」「〇〇も食べたい」などいろいろ悩みながら、決めてくれる子どもたちの姿がとてもかわいらしかったです。献立表には、オレンジ色で表示しています。
 ◇今年の希望献立は・・・
 1位は大人気の麺類(うどん・ラーメン)、2位はかえるのミートローフ、3位は午後のおやつでトーストでした。他のクラスでも話題にしながら、楽しい雰囲気でしたかと思ひます。



今年度も最後の月となりました。どのクラスも食べる量がぐんと増え、心も体も大きく成長しました。毎日、ごちそうの配膳台から子どもたちの笑顔とともに「今日のごはん(おやつ)は何ですか?」と元気な声が厨房に響きます。園全体に広がった料理の匂いにつられて、配膳台から厨房をじーと見つめる子もいます。また、小さいクラスの子たちも並んだごちそうをのぞく姿がとてもかわいらしく、心がポツと温かくなります。私たちごちそうの職員は、子どもたちから元気をたくさんもらい、それが原動力となり楽しく食事を作ることができています。今月も精一杯心を込めて作りたいと思ひます☆



おすすめレシピのご紹介

☆ 納豆ミートスパゲティ ☆

【材料 作りやすい分量】

スパゲティ	2束	(A)コンソメ	2g
豚ひき肉	200g	ケチャップ	大さじ3
玉ねぎ	小1個	味噌	大さじ1/2
ホールトマト缶	1/2缶	みりん	大さじ1/2



【作り方】

- ① スパゲティは、たっぷりの湯で茹でます。
- ② 玉ねぎはみじん切り、ホールトマトは食べやすい大きさに切ります。
- ③ フライパンに油(分量外)を入れて豚肉、玉ねぎの順に入れて炒めます。
- ④ ③に火が通ったら、ホールトマトと(A)の調味料を入れて焦げないように混ぜながら煮つめます。
- ⑤ ④にひきわり納豆を入れてなじむように混ぜ、ソースの完成です。
- ⑥ お皿にスパゲティを盛り、⑤のソースをかけます。