



フジオひまわり保育園

寒い冬がようやく過ぎようとしています。

早いもので今年度最後の月です。子どもたちは1年間様々な行事や活動を通してからだも心も大きくなり、たくさんの思い出を作ったことでしょう。

これからも楽しく、健康的な食生活を送ってほしいです。

来年度も安全でおいしい給食づくりに努め、子どもたちの成長のお手伝いになればと思います。



ひな祭り

保育園で提供する《さくらもち風ケーキ》のレシピをご紹介します☆

【材料】幼児1人分

※米粉のホットケーキミックス 20g

※メープルシロップ 1.5g

※いちごジャム 2g ※調整豆乳 15g

・サラダ油 適量 ・こしあん 10g

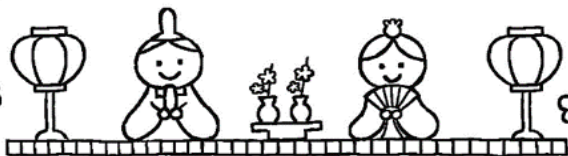
・いちご 1粒

【作り方】

① ※の食材を混ぜ合わせる

② 油を敷き薄く焼く

③ こしあんといちごを挟んで完成!



旬の食材

【新たまねぎ】

甘くて美味しい新たまねぎの季節です。

免疫力アップ、血液サラサラになる成分が豊富に含まれています。

3月下旬から市場に出回り、保育園の給食メニューにもたくさん登場する

予定です☆お家でもぜひ食材に

入れてみてくださいね!!



2/12(金)パフェづくりをしました♪
かわいいカップにコーンフレークや
フルーツを盛りつけ、最後にギュッと
ホイップクリームを絞りました!
ボリュームたっぷりの仕上がりにみんな
大満足♪おかわりもたくさんしてくれま
した。

** 今月の行事食&食育 **

3日(水)…行事食 ひなまつり

ちらし寿司やさくらもち風
ケーキで桃の節句を楽しみ
ます♪

23日(火)…食育 お弁当給食

今年度最後は、おにぎりや
唐揚げ、サラダなどを自分
で選び、オリジナルのお弁
当を作ります☆

