

三国保育所・2022年5月31日(火)

【作り方】

- ①魚は料理酒をかけて、片栗粉をつけてあげる。
- ②ソースは玉葱はみじん切り、リンゴはおろし調味料はみりん・酢・三温糖・濃厚しょうゆを入れて混ぜる。魚にソースをかけて提供する。



【献立名】

- ・魚のバーベキュー
- ・大豆の五目煮
- わかめ入りみそ汁・プルーン



【おやつ】

- ・ジャムパン・スキムミルク

御原保育所・2022年5月18日(水)

おやつ

年長

皆で育てました。
今日収穫しました。
皮をむいて、ピー
スご飯になりました。
・・・美味し
かったです。



【献立名】

- ピースご飯
- 鶏のから揚げ
- ドレッシングサラダ
- すまし汁

【おやつ】

- 黄な粉カップケーキ
- スキムミルク

●玉ねぎの収穫

年中さんが二人で組んで行いました。
植ええや水やりのおかげで、こんなに大きく育ちました。
まだまだ、残っていました。収穫したものは、給食にて提供します。

大崎保育所・2022年5月10日(火)誕生会 メニュー



【献立名】

- ピースご飯
- 鶏のから揚げ
- ドレッシングサラダ
- かき卵汁
- ゼリー

ピース飯のピースは季節のものです。日頃ごはんに入れなくても多いのか食べられない園児は、手を付けられない子供もいましたが、食べてみると美味しいと食べている。彩どりをよくするためには、グリーンピースに火を入れ炊き立てのご飯に混ぜ込んで作られたので、緑がきれいに出来上がっていた。



【離乳食・中期(7~8か月)】

- かゆ・ピース・つぶし
- 鶏肉柔らか煮・つぶし
- 野菜(胡瓜・キャベツ・人参柔らか煮(極きざみ))
- かつお節スープ(汁のみ)



【離乳食・9~12ヶ月】

- かゆ・ピースきざみ
- 鶏肉柔らか煮・きざみ
- 野菜(胡瓜・キャベツ・人参柔らか煮(きざみ))
- かつお節スープ(具・きざみ)