

Table with columns: 日/曜, 献立名, 材料名, おやつ, 栄養価. Rows include items like 五目寿司, ターメリックバター, 豆乳ロールパン, etc.

Table with columns: 日/曜, 献立名, 材料名, おやつ, 栄養価. Rows include items like 黒ごまロールパン, 醬油ラーメン, 【卒園お祝いメニュー】, etc.

【お知らせ】

☆今月は、さくら組さんのリクエスト献立が入っています。太い文字の献立がリクエストです。
☆1日は、おひな様集会があります。おひな様メニュー・おやつ（手作り桜餅）にしました。
☆14日は、ホワイトデーなのでリクエストにあったセルフレ-decoration ケーキにしました。
☆15日・25日は自分でおにぎりを握って食べます。（幼児クラス）
☆19日は、お誕生メニューになります。
☆22日は、卒園お祝いメニューです。明日の晴れの日をお祝いして給食室からさくら組さんへお祝いメニュー・おやつにしました。
☆27日は、お別れバイキングです。いつもと違って食べたいものを自分でお皿にとって食べます。
たんぼぼ組も幼児クラスと一緒に食べます。



【献立紹介】

※ 7日給食 利休焼きとは・・・肉や魚を焼き、仕上げに炒ったゴマ（または、練ったゴマ）で作るたれを塗った焼きものです。
利休がごまを用いた料理を好んだという言い伝えから、ごまを用いた料理に利休〇〇とつけられます。
※ 14日給食 山賊焼きとは・・・長野県をや山口県に伝わる料理がありますが、今回は長野県の料理方法で作ります。
鶏モモ肉に下味をつけて片栗粉をまぶして油で揚げる「鶏モモ肉の唐揚げの大きい物」で、「山賊は物を取り上げる」＝鶏を揚げると語呂を合わせたというものです。