



寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになったこの頃。いよいよ、今年度も残り一か月となりました。この一年間を通して、苦手な食材に挑戦し、今では食べられるようになった子、食べられる量が増え「大盛りにしてください!」と言えるようになった子と、大きく成長した子どもたちの姿をうれしく、頼もしく感じています。  
そして、年長児のお兄さん、お姉さんと過ごせるのもあとわずかになりました。寂しい気持ちもありますが、皆で楽しく笑顔いっぱいでも過ごしたいと思います。

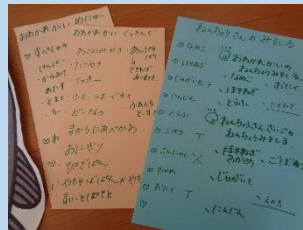
## 作品展がありました

先日は作品展へお越しくださり、アンケートのご協力もしていただき、ありがとうございました。普段ゆっくりお話しができないので、この機会にゆっくりと給食の様子などを伝えることができ、私達も充実した時間を過ごすことができました。また、おやつを試食の際に「これ好きなおやつ!」「お家でも作ってみよう」などの会話が聞こえ嬉しく思いました。作品展では展示していなかった給食やおやつで気になるレシピがありましたら、気軽にお声掛けください。



## お別れ会

お別れ会の日の給食は、年長児が食べたいものを考えてくれました。話し合いではカレーやからあげ、かつ丼など様々なリクエストがありました。その中からどれかひとつが登場します! お別れ会ではできないメニューは3月の給食に入っています! 楽しみにしててください!



## ブロッコリーとったぞ~★

花束のように大きなブロッコリーが収穫できました! たくさんブロッコリーが入った重たい袋を給食室まで運んできてくれ、「すっごく大きいのがとれたんだよ!」と、自慢げな様子。甘くて柔らかくて、あっという間に完食でした!

### <鶏のからあげ>

- <材料> 4人分
- 鶏もも肉 300g
  - しょうが 大さじ1/2
  - 酒 大さじ1
  - 醤油 大さじ2.5
  - 片栗粉 適量
  - 揚げ油 適量



### <作り方>

- ① 鶏もも肉を一口大に切る。
- ② 切った鶏肉をAの調味料で20分程漬込む。
- ③ 鶏肉全体に片栗粉を、まぶして、170~180℃の油で揚げる。

### ★ポイント★

油の温度が下がらないように注意するとサクサクに出来上がります!

保育園のからあげは  
シンプルですが大人気  
です★

### ~旬の食材~

さやえんどう、しいたけ  
ブロッコリー、ひじき  
キャベツ、菜花、さわか

