



平成30年 1月

今年も残りわずかととなり、新年を迎える時期となりましたがインフルエンザも流行しています。園ではうがい、手洗いなどをし、予防しています。ご家庭でも行い、また食事の栄養バランス、十分な睡眠など、予防へのご協力をよろしくお願いいたします。

クリスマス祝会・クリスマスケーキ作りの報告



★12月22日(金)のクリスマス祝会の給食は以下のメニューを行いました。

白いロールパン、マカロニスーズ(クリスマス用のマカロニ入り)

クリスマスチキン(衣にコーンフレークを使用し、カリッと仕上げました)フロッキー、星型にんじん

雪だるまのポテトサラダ(アイスクリーム用ティッシュを使用しサラダを盛り付け、帽子に見立てたとんがりコーンをトッピングしました)

ぶどうゼリー(クリスマス柄の容器に入れて作り、ホイップクリームをトッピングしました)

*クリスマスらしい盛り付けをし、楽しい食事の時間をすごしました。子どもたちも喜んで、たくさん食べていました。祝会のメニューの作り方を紹介します。

～クリスマスチキンの作り方～

材料:鶏もも肉:1枚、醤油:大さじ1杯、酒:小さじ1、生姜:少々、片栗粉・コーンフレーク:適量

- ① 鶏肉は一口大ぐらいに切っておく。生姜はすりおろしておく。
- ② 鶏肉に醤油、酒、生姜で下味をつける。
- ③ ②に片栗粉をまぶし、少し砕いたコーンフレークをさらにまぶす。
- ④ 油で揚げるか、少し多めの油をフライパンに入れて揚げ焼きにして、出来上がり!

★12月25日(月)に幼児クラスはおやつの時間前に自分たちでケーキをデコレーションしました。

自分なりに、クリームやデコレーションの材料、いちごなどをのせて、それぞれ、素敵なケーキに仕上がりました。

そのあと、自分の作ったケーキをみんなで美味しくいただきました。

1月のメニュー紹介

★ 五色なます:おせち料理にもかかせない料理で昔は生の魚介と大根、人参と酢で作ったことから「なます」と言われます。今は魚介の代わりに干し柿や昆布などが使われます。

★ あられ:11日の鏡開きに合わせて、お餅を乾かしたものを油であげて、あられにします。

★ 春菊の胡麻和え:春菊は骨の形成に必要なカルシウム、整腸作用のある食物繊維が豊富です。

新年を迎えますが、子どもたちのために美味しく、喜んでもらえるような給食を作りますのでこの一年もよろしくお願いいたします。



担当:稲積