

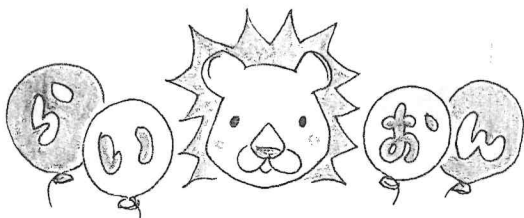
3月を目前に、急に春の陽気になってきましたね。園庭では、羊そびで走りまわっている子も多くみかけます。今年度もあと1か月弱。気心の知れた担任の先生とクラスのお友だちと、行事を行うことが思い出ができるのもいいですが、3月にゆっくりとその生活を楽しく思い出のよい思い出になるだろうなと思います。私はこの時期のゆとりした雰囲気がとても好きです。3月も元気に過ごせるよう、給食作りもがんばろうと思います。



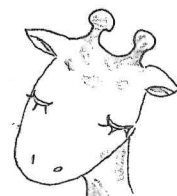
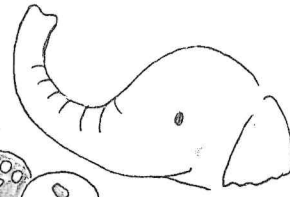
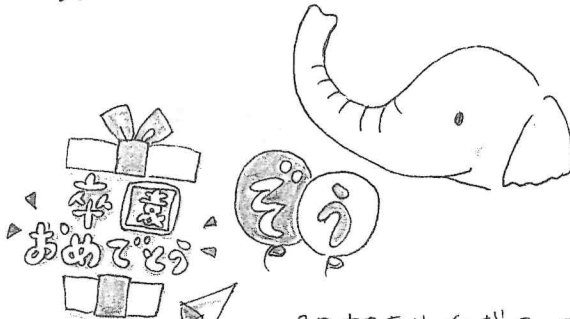
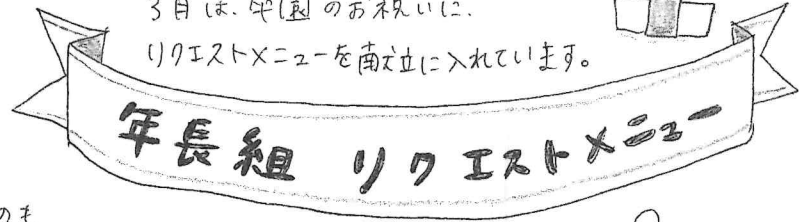
- ★ ホットドック (+らーめん +がけっこカリカレー)
- ★ タングリングミチュー (+コーンスープ +月夜汁)
- ★ 鶏の塩しモン焼き (+鶏のからあげ)
- ★ ゼリー・星型ゼリー

- ★ がけっこカリカレー・冷麦 (+あんぱん)
- ★ 肉団子スープ・コーンスープ
- ★ 鶏のからあげ・しゅうまい・大学芋
- ★ 肉じゃが・ほうれん草とモセシのり和え
- ★ ゼリー・ヨーグルト

- ★ 手巻きずし (+そばろぞん)
- ★ コーンスープ (+月夜汁)
- ★ コロッケ (+かじきのBBQソース +鶏のからあげ)
- ★ マカロニサラダ (+菜果サラダ +たまご)
- ★ いちじくとヨーグルト



3月は、卒園のお祝いに、リクエストメニューを南立に入れています。



コロナもあり、イレギュラーが多かった一年だった中で、今年も特別に、話し合いであがったメニューを1つに限りず、入れることにしました。卒園前日までリクエストメニューが「全日」入っています。楽しみにしていて下さいね。

一年を振り返り、今年度は特に、保育の先生たちのがんばりのおかげで給食は成り立ちました。手洗いを全員にきちんとさせ、様々な場所を消毒し、パーティションをつつ、外し、給食の準備は子どもたちのお手伝いをしてすべて先生。食事中も子どもとは距離をとり、おかわりのときは、食事ほせすマスクをしっかりとつけて対応。感染リスクを考慮して給食室から手伝いに行くことも頑張りました。本当に担任の先生、パートの先生には感謝しきれません。それこそ、子どもたちも先生たちも給食を食べることを楽しみにしてくれているので、今の「大変な給食」が当たり前になるように、いつかころは改善しながら、私たちが精一杯がんばっていると思います。保護者の皆様も突然お休みのお願いの連絡がきたり、少しの症状でも病院に行くがなければならなかったり、仕事を言明しなければならなかったりと、大変な思いをされた方も多くいると思います。誰かに負担が片寄せたらいけなく、園と家庭と力を合わせながら、子どもたちにとって一番良い形で園生活を送れるようにしてあげたいですね。一年間ご協力ありがとうございました。

### コーンスープ

**材料** (25人前)

コーンクリーム缶	1缶	マーガリン	30g
塩	2g	小麦粉	27g
ブイヨン	7g	牛乳	480ml
白砂糖	6g		

**作り方**

1. クリーム缶はミキサーにかけ、トロトロしておく。
2. 鍋でマーガリンを溶かし、小麦粉を入れて弱火で練る。牛乳を少しずつ入れて、そのつどよく混ぜる。
3. 1と2を入れ、水で調整してお湯で煮る。

### SONO 636

どちらも3クラスともに人気のメニューです。

#### 鶏のからあげ

**材料**

鶏もも肉(ゆで用)	15g	油	8ml
しょうゆ	15ml	片栗粉	40g
しょうが	適量		

**作り方**

1. 鶏肉にしゅうゆとしょうが汁で下味をつけておく。
2. 1に片栗粉を和え、油を和え、油を和え、油を和え。
3. 天板に皮を上にして並べ、230℃で15分くらい焼く。(油を和え、揚げておく)