きゅうしょくだより

H30.1 厚生館保育園

新年あけましておめでとうございます。 年末年始、食べすぎや寝不足になっていませんか? 気持ちも新たに保育園生活がスタート出来るよう、 生活のリズムを整え直しましょう! 本年も安全でおいしい食事を作っていきます。 どうぞよろしくお願いします。



今月の行事食 ウェロック 風しかりょう めょう

◇ 5日 〈七草〉 七草粥

♦ 12日 〈おもちつき〉 ※乳児は別メニュー

♦ 15 日 〈小正月〉
さつま芋ぜんざい

◇ 29日 〈おたのしみおやつ〉 カスタードまん

今月のおすすめメニュー

●ミートボール● 4人分

「材料]

豚ひき肉240g

酒 大さじ1

• 醤油 小さじ1

・おろししょうが 少々

ごま油 適量

• 卯 1つ

パン粉

ねぎ(みじん切り)60g

• 油 適量

ケチャップ 大さじ3

・マヨネーズ 大さじ2

・はちみつ 大さじ1

酒 小さじ1

[作り方]

- ① 豚ひき肉からねぎまでの食材をすべて よく混ぜる。
- ② ①を丸く成形して、油で揚げる。
- ③ ケチャップから酒までを小鍋などにいれ、火にかけて混ぜる。
- ④ 揚げたミートボールに、③のあんをか らめる。

はとぐみ 調理保育





スポンジケーキのまわりに自分達で生クリームをぬって、

苺、みかん、カラースプレー、飾りをつけてデコレーションしました。





みんなで上手に、 美味しく作ることが できました♪





おせち料理とそのいわれ

おせち料理…無病息災、子孫繁栄に願いが込められています。

おせち料理の名前には、新年の願いを込めた由来があります。

おせち料理は神様に供える料理ですが、家族の幸せを願う縁起ものの料理でもあります。