

昼夜の寒暖の差はありますが、お昼のポカポカな陽気が春を感じさせてくれます。今年度も残りわずかとなりました。この1年を振り返り、一人ひとりが自分のペースで成長し、食べられる食材の幅が増え、たくさん食べてくれるようになりとてもうれしく感じています。

毎月新たな食材が加わるたびにお家で事前に食べて頂きありがとうございました。今月の給食だよりでは今年一年を通して保育園での人気メニューを紹介していきたいと思います。

～鶏肉のコーンフレーク焼き～

【材料】（2～3人分）

- A {
- ・ 鶏モモ肉 … 1枚
 - ・ しょうが・にんにく … 少々
 - ・ マヨネーズ … 大さじ1と1/2
 - ・ しょうゆ … 小さじ1
 - ・ コーンフレーク … 40g

- 1 一口大に切った鶏もも肉にあわせたAをからめて、15～20分おく。
 - 2 天板に①を並べて、粗く砕いたコーンフレークをかけて230°Cのオーブンで12～15分焼く。
- ☆子ども用の鶏肉は鶏の皮をとると食べやすく脂質もカットできます。
また、コーンフレークの代わりにパン粉を使用しても○

～かぼちゃスコーン～

【材料】（6個分）

- ・ 薄力粉 … 100g
- ・ ベーキングパウダ … 小さじ1/2
- ・ かぼちゃ … 85g
- ・ 塩 … ひとつまみ
- ・ 油 … 大さじ1と1/2
- ・ 砂糖 … 20g



- 1 オーブンを180°Cに余熱しておきます。天板サイズに切ったオーブンシートも用意します
- 2 ボウルに薄力粉とベーキングパウダーを入れてよくかき混ぜます。
- 3 かぼちゃを蒸し器で蒸し、皮を取り除いた後、別のボウルでフォークの背でかぼちゃをよくつぶし、油と塩を加えてよく混ぜます
- 4 3に2を加えてざっくりと混ぜてひとまとめにし、（まとまりにくい時は油を手付けてまとめます。）半分に切った生地を重ねて層を作ります。
- 5 4を2cmの厚さに押し広げて、8×14cmほどの長方形に整え、6等分の三角形に切り分けます。
- 6 天板にオーブンシートをひいて生地をのせ、オーブンで15分ほど焼きます。

～2月の食育～

2月の食育は「お弁当給食」をしました。

「お弁当給食」では、お弁当箱に給食を詰めて提供し、室内ですまいるちーむはブルーシート、ぴーすちーむは自分のレジャーシートをひいてピクニック気分で食べました。お弁当のおかずは、鮭おにぎり、豚肉の野菜炒め、人参の甘煮、フライドポテトでした。すまいるちーむはこぼしてしまう時もありながらも、以前のお弁当給食の時よりも自分で上手に食べていました。ぴーすちーむさんは自分でお弁当箱に手を添えてこぼさないように気を付けながら、お箸を使ってお弁当を食べていました。各ちーむの成長を感じられる食育でした♪

