

3月献立予定表

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)
	魚のみそ焼き 添え野菜 中華サラダ スープ	高野フライ 添え野菜 ブロッコリー-サラダ みそ汁	いなり寿司 お浸し すまし汁	魚ネギソース 添え野菜 切干大根 みそ汁	豚ごはん みそ汁
7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	12(土)
チキンピカタ 添え野菜 大豆サラダ スープ	ひじきごはん 魚ゆうあん焼き 白菜の酢の物 粕汁	カレーライス 切干サラダ	お別れ遠足	ツナ三色丼 ナムル みそ汁	チャーハン 中華スープ
14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)
鶏フレーク焼き 添え野菜 新じゃがソテー みそ汁	魚フライ 添え野菜 ドレッシング和え スープ	わかめごはん かきたま あんかけうどん 南瓜煮	ハンバーグ 添え野菜 さつま芋サラダ 人参ポタージュ	卒園式	ハヤシライス サラダ
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)
振替休日	鶏からあげ 添え野菜 ひじき煮 スープ	魚煮付け 添え野菜 ごぼうサラダ 豚汁	パン クリームシチュー 玉ねぎサラダ	あかねごはん 魚塩焼き 白菜煮 すまし汁	愛情弁当
28(月)	29(火)	30(水)	31(木)		
タンドリーチキン 添え野菜 マカロニサラダ スープ	ジャーマンポテト 添え野菜 ユルユル-サラダ みそ汁	春雨ソテー 添え野菜 おかか和え けんちん汁	新年度準備	☆今月は毎日、りんご、バナナ 伊予柑、オレンジなどの 果物を提供します。	

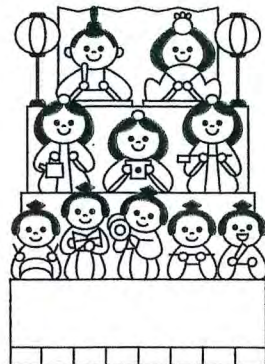
☆離乳食は、可食表に伴い上記メニューを一部変更し、提供させていただきます。
☆毎月、季節のデザートフルーツに添えています。

卒園おめでとうございます！

日ごとに感じられる春の気配に心浮き立つ季節となりました。
一年を通し、食べ物の働き・三角食べ・朝食の必要性を指導し、いろいろな食体験を経て、一回り大きくたくましくなったようです。

☆2/12ににじ組がチョコレート蒸しパンの作り方を見ました。
ポウルの中に卵、砂糖、牛乳を入れ何色になったか質問をしてみると「黄色！」
「クリーム色！」と元気よく答えていました。そこにホットケーキミックスとココアを入れ何色になるか聞いてみると「赤色」、「黒色」、「オレンジ色」など色々な答えが返ってきました。二種類の粉が混ざる様子を不思議そうに見つめ、生地の変化に驚いていました。
蒸し上がった蒸しパンを見て「ふわふわしている！大きくなったね。」と変化を楽しみながらおいしく食べていました。

今月の目標…楽しく食べよう



3月おやつ

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)
	茶葉入りクッキー 乳酸飲料	苺マロリス [®] - カルピス	苺ケーキ きなこ牛乳	ヨーグルトゼリー	市販
7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	12(土)
キャラメル [®] アップ [®] コーン	チョコスコーン きなこ牛乳	サターアガ [®] ギ-	お別れ遠足	ル [®] ツビスケット	市販
14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)
ポンデケージョ	コーヒー餅	ル [®] ツヨーグルト ミルクティ	メロンスコーン	卒園式	市販
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)
振替休日	かとり [®] マ [®] ム きなこ牛乳	プリン	ごま団子	ヨーグルト ミロ	市販
28(月)	29(火)	30(水)	31(木)		
チョコレート蒸しパン	かて [®] クッキー 乳酸飲料	芋かりんとう きなこ牛乳	新年度準備		

星の杜レシピ ☆ごま団子☆

☆3月24日のメニューです！

(2個分)

- ・白玉粉 65g
 - ・水
 - ・こしあん 50g
 - ・衣用いりごま 適量 (白でも黒でも)
 - ・揚げ油 適量
- ①白玉粉を分量の水でしっかり混ぜ、2つに分けておく。(耳たぶほどの硬さに)
 - ②こしあんも二等分にし、丸めておく。
 - ③手の平で生地を広げ、あんを乗せて包む。
 - ④③の生地の周りにごまを付ける。
 - ⑤140~150℃の油で数分揚げ、周りが割れたらサッとすぐに上げる。

