

3月栄養だよ！

ヘルスケアフードの明日を考える
日清医療食品株式会社

ご卒園おめでとうございます！

今年度も最後の月となりました。あとひと月すると進級・卒園ですね。年長さんにとっては、みんなで食べる残りわずかな給食の時間、楽しく過ごしてもらいたいと思っています。3月もたくさん食べて、もうすぐやってくる進学・進級の季節を元気に迎えてくださいね！



節分メニューを提供しました！



★おやつ★
おにさん蒸しパン



★昼食★

おにさん二色丼
豚汁
白菜の磯和え
いちごゼリー



3月の献立

3月はひなまつりメニュー、またほし組・ひかり組・そら組・にじ組それぞれクラスのリクエストに応えたメニューを提供します。お楽しみに！

給食の人気メニューご紹介

炒め納豆

<作り方>

- ①玉ねぎはみじん切り、人参は5mmくらいの粗みじん切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、ひき肉と①を入れ野菜がしんなりするまで炒める。
- ③②に納豆を加え、納豆に軽く焼き目がつくくらい炒め、仕上げに麺つゆで味を整える。



<材料> (幼児4人分)

小粒納豆 2パック
豚ひき肉 40g
玉ねぎ ¼個
人参 ¼個
麺つゆ 大さじ1
サラダ油 小さじ1



給食室からのお知らせ

3月から栄養士が田中から北川に変わりました。
皆さんに喜んでもらえるような給食を作っていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします！