

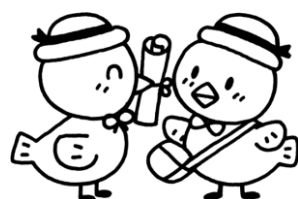
3月 いただきます～す!

日増しに暖くなり、春めいた季節になってきました。同時に、この一年での子ども達の成長を感じ、感慨深い気持ちになりますね。

子ども達はこれまでの給食やクッキング、畑での野菜の栽培・収穫、おもちつき大会といった行事などを通し、たくさんの「食」に触れることができたのではないかと思います。給食室はこれからも子ども達が元気に過ごせるようサポートしていきます。

～一年間ありがとうございました～

お誕生会&お別れ会



おめでとうランチ

～お子様ランチ風～
オムライス
星のポテト
エビフライ
コンソメスープ



今回は会食を行うことはできませんでしたが、子どもたちは「お星さまだ～!」「おいしい!」と言って喜んで食べてくれました。

3月の給食の献立(ひまわりさんのリクエストメニュー)からレシピを紹介します。

①チーズケーキ

材料 (4人分)

- ・小麦粉 8g
- ・クリームチーズ 48g
- ＊クリームチーズは室温に戻しておくとう混ぜやすいです。
- ・卵 40g (約1個分)
- ・生クリーム 40g
- ・牛乳 8g
- ・砂糖 16g
- ・レモン果汁 4g

作り方

- ①.クリームチーズをクリーム状になるまで混ぜます。
- ②.①に砂糖と卵を加えて混ぜます。
- ③そこに生クリームと牛乳を少しずつ加え、馴染んだら小麦粉を加えて混ぜ合わせます。
- ④最後にレモン果汁を加えて混ぜると生地での完成です。
- ⑤型に④を流しいれて、180℃に予熱したオーブンで20分焼きます。粗熱が取れたら出来上がりです。
様子を見ながら焼き時間を調節するといいかもしれません。

焼きたてはスフレのようですが、冷やすと固くなり、ベイクドチーズケーキのようになります。

②あんバターサンド

材料 (4人分)

- ・超熟ロールパン 4本
- ・こしあん 20g
- ・バター 15g
- ＊バターは室温に戻して柔らかくしておくとう混ぜ合わせやすいです。

作り方

- ①.ロールパンは横に切り込みをいれておきます。
＊入れすぎるとパンが割れてしまうので注意です*
- ②.こしあんとバターを良く混ぜ合わせます。
- ③.②を①に塗ったら完成です。

バターの代わりにマーガリンでもできます。

お手軽にできて美味しいので是非試してみてください😊

