

# 人気メニュー

## 鶏の香味焼き

### ＜材料4人分＞

鶏もも肉 240g  
にんにく 1かけ  
味噌 大さじ1  
みりん 大さじ1  
ごま油 小さじ2  
トマト 適量

### ＜作り方＞

1. 鶏肉は、唐揚げ用サイズにそぎ切りにする。
2. にんにくは、みじん切りにして、味噌・みりんと混ぜ合わせる。
3. 1に2を塗り、クッキングシートを敷いた鉄板に並べて180℃のオーブンで30分ほど焼く。
4. トマトは食べやすく切り、3と一緒に盛り付ける。



- ☺ 忙しい時に嬉しい、簡単に作れて美味しいメニュー。こどもから大人まで、家族みんなに喜ばれる美味しさです♪
- ☺ 付け合わせは、旬のアスパラもおすすめです。

## 麩でバターラスク

### ＜材料4人分＞

一口大の麩 48個  
バター 大さじ2  
グラニュー糖 大さじ2  
きなこ 大さじ2

### ＜作り方＞

1. フライパンに麩とバターを入れ、焦がさないようからませる。
2. 色づくまで炒めたら、グラニュー糖を加え、カラメル色になったら、きなこをまぶす。



- ☺ “麩” でできているとは驚きの美味しいおやつです。簡単に作れるのでぜひ作ってみてください。きなこの代わりにココアや抹茶などをまぶすと違った美味しさになります。
- ☺ バターの代わりにサラダ油を使用しても作れます。

## ＊ご入所・ご進級おめでとうございます＊



子どもたちは、沢山の期待や不安を胸に新しい環境に飛び込んだことと思います。様々な出会いや初めての体験を重ね、心身ともに成長していくことでしょう。

乳幼児期の食事は、栄養補給だけでなく、豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために大切です。給食では「美味しく食べること」「誰かと一緒に食事を楽しむこと」ができるよう、日々の活動の中で、食に関わる体験を積み重ねることを大切にしています。

子どもの生涯にわたる心身の健康のために、家庭と保育所とで協力して「食を営む力」を育てていきたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。

