



寒さも和らぎ、春の訪れを感じられるようになりました。
今年度も残り1ヶ月になりました。
子どもたちは給食時間を楽しんで、笑顔で食べてくれていました。
ここからは卒園・進級を、お友達と元気に迎えることができるように、
しっかり食べて体調管理をしましょう。

3月の目標：ひとりで上手に食べよう

～1年をふり返って～

4月...新しい生活がスタートし、給食では苦手なものや慣れていない味に戸惑っていた子どもたちでしたが、今では楽しそうに食べている姿が見られます。苦手なものにチャレンジして、食べられるようになった子どもたくさんいます。

春には4号炊けば十分だったお米も、今では6号炊いてもギリギリです。おかわりのお皿も空っぽで返ってきます。

この1年でみんな、体も胃袋も大きくなりました＼(^o^)/

私たちは、動植物の命をいただくことで生きています。

この先も食べる事への感謝を忘れず、元気に楽しく、そして力強く、毎日を過ごしていき
もらいたいと思います。

給食室より

一年間モモキッズの給食に、ご理解いただき、ありがとうございました。

子どもたちの笑顔と空っぽになって返ってくるお皿に、日々の成長を

“食”を通して感じる事ができたことを嬉しく思います。

今月はもちろん、来年度も引き続き安心、安全、栄養満点、

おいしい給食を作っていきたいと思っています。



今年度、子どもたちに人気があった給食レシピをご紹介します。
ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

山賊焼き風(大人4人分)

鶏もも肉	450g	
㊤たまねぎ	20g	① とり肉は食べやすい大きさに切る
㊤にんじん	20g	② ㊤の材料を全てすりおろして㊤の調味料を加え、鶏肉をよくもみ込んで、30分以上おく
㊤りんご	20g	
㊤しょうが	5g	
㊤酒	10cc	③ 油を熱し②の水分を切って、かたくり粉をまぶして揚げていく
㊤しょうゆ	30cc	
㊤みりん	8cc	④ きつね色になり、中まで火が通ったら出来上がり♪
㊤さとう	3g	
かたくり粉、油	適量	

ブロッコリーと納豆のおかか和え(大人4人分)

ブロッコリー	200g	① ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、茹でる
ひきわり納豆	100g	② 茹でたブロッコリーにすべての材料を、混ぜ合わせたら出来上がり♪
かつお節	2g	
白ゴマ	10g	
しょうゆ	15cc	

モモキッズでの楽しかった1年間をふり振り返りながら
ご家族みなさんと、食卓を囲んでみてください