

3月給食だより



大空町認定こども園めまんべつ 給食室

いよいよ、今年度も終わりが近づき、年長さんが園で給食を食べるのもあとわずかです。この1年で大きく成長した子どもたちの姿がうれしく、頼もしさを感じています。
3月は季節の変わり目で、昼夜の寒暖差もあります。年度末は何かとバタバタしますので、健康管理には十分注意して、行事やイベントを楽しみましょう！

【 3月は年長さんのリクエストメニュー☆ 】

今年度も年長さんに給食のリクエストを出してもらいました！

カレー・ハンバーグ・ミートソーススパゲティ・トマトスープ・はるさめスープ
ハンバーガー・ポテト・ナゲット（←マック🍷?!）・ピザ・たまご焼き
ラーメン・やさいサラダ・りんご・いちご・メロン・プリン・アイスクリーム・ケーキ ……

給食で出たことがあるメニューも、まだ出たことがないメニューも、たくさん出してくれました。
3月のメニューには、リクエストで出たメニューをたくさん採用しています！
「お別れ会」のメニューも特別感を演出できるように考えていますので、お楽しみに☆



【 給食レシピ 】

さばのごま焼き 作りやすい分量

- さば 4切れ（1尾）
- 酒 大1
- しょうゆ 小2
- みりん 小1
- にんにく 少々
- しょうが 少々
- いりごま 大2
- 小麦粉 大1
- 油・ごま油 適量



1. さばを（半身を半分又は1/4程度に）切る
 2. 調味料はよく混ぜ合わせておく
 3. 切ったさばを、調味料に漬ける
 4. いりごまと小麦粉はよく混ぜておく
 5. 下味をつけたさばに、4のごまを付ける
 6. フライパンに油を入れて揚げる（揚げ焼きでも大丈夫です）
- ※給食では風味付けでごま油を混ぜています

いただきまーす!



きゅうしょく
たくさん食べてくれて
ありがとう！

お知らせ

3月	3日（木）	ひなまつり
3月	8日（火）	2月誕生会
3月	9日（水）	3月誕生会
3月	14日（月）	お別れ会
3月	16日（水）	お弁当の日
3月	31日（木）	お弁当の日