

令和6年4月1日発行 豊川こども園給食

ご入園・ご進級おめでとうございます!

新しいお部屋に新しい先生、今日から気持ちも新たに、 こども園の生活が始まり、こどもたちもドキドキわくわく! 今年度も、みんなが笑顔でもりもり食べる給食を 目指し、安全で美味しいごはんを作っていきたいと思いま す。行事食やお誕生日ケーキもお楽しみに~♬



ランチルームは、みんなの 「いただきます!」の声から 給食が始まります∰お友達と お兄ちゃんお姉ちゃんを見習って



おはしもお皿も上手に持っています。





3月のおすすめメニューレシピ

- **★**さかなのチーズフライ**(4**人)
- ・赤魚 4切れ
- **卯** 1個
- ·粉チーズ 20g
- · 小麦粉 40g
- ·パン粉 40g
- ・揚げ油 適量
- 塩コショウ
- ・ケチャップ 適量



<作り方>

- ①魚の水気をキッチンペーパーで取っておく
- 「魚の水気をギッチンパーバーで取りておく。卵を溶いておく。パン粉と粉チーズを混ぜる。②魚の両面に塩コショウをふり、小麦粉をまぶす③溶き卵に魚をくぐらせ、パン粉と粉チーズをつけ 180度に熱した油で揚げる。
- 4温度がを見て完成。



さわら、しらす、タケノコ、しんたまねぎ、はるキャベツなど

・ポテトサラダ

・三色ゼリー

ひなあられ



3歳未満児さんには デコレーションの 変りにアンパンマンの 顔にしました!







※行事等により、献立を多少変更することがあります。

果物

◎今年の7月にオリンピックが開催されるのにあわせ、月に一度世界の料理が給食にでます。 一年間かけて、世界一周し色んな国の料理を味わってもらいたいと思います

