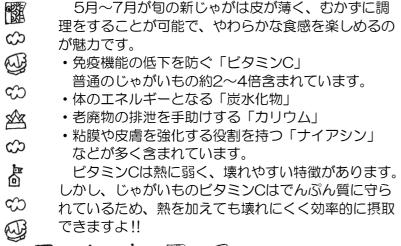


風薫る5月、さわやかな季節になりました。子どもたちは新しい環境に少しずつ慣れ、元気に園生活を送っています。緊張がほぐれ、たくさん遊んでお腹が空くのか、「今日の給食なぁに?」と楽しみにしています。

今月のおすすめ食材は 「じゃがいも」です!



\$\text{\$\omega}\$\$ \$\text{\$\om

藍愛ランチこどもの日メニュー

0

★こいのぼ押し型ごはん★ 錦糸卵・鮭フレーク・ きゅうりでこいのぼりに ★旬のごぼうの豆乳みそ汁★ 柔らかく炊いたごぼう入りの豆乳の お味噌汁

★青のり香る鶏つくね★

ふわふわの青のり風味のつくね ★アスパラ入りカラフル

ポテトサラダ★

旬のじゃがいもを使ったポテトサラダ

★こいのぼりパン★

甘いクッキー生地を乗せてサクッと 焼いたこいのぼり型のパン

☆園での人気メニューをご紹介していきます☆

さわやかオレンジゼリー(4人分)

材料:オレンジジュース…200 c c

水…200cc 砂糖…50g アガー…8g

 \mathfrak{P}

①砂糖とアガーを混ぜておきます。

②オレンジジュースと水を鍋に入れ火にかけます。

③②が温まったら、①の砂糖とアガーを入れよく混ぜます。

④③を更に火にかけ沸騰したら型に入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。

⑤ゼリーが固まったら出来上がりです。

*アガーとは海藻が原料のゼリーの素です。

