



給食室より

♪りす組(4歳児)のおやつの様子を紹介します♪



この日のおやつは“うどん”でした☆
昆布とかつお節でだしをとっているのが旨味がでますよ♪
素材の味を活かしたうどんは人気のおやつのひとつでもあります。
りす組を覗いてみると、あっという間にお皿から麺がなくなっていました！！
中には苦手な子もいますが、「見て！全部食べたよ😊」と完食してくれていましたよ。



☆今月のレシピ紹介☆

☆アスパラガスとキャベツの味噌炒め☆

<材料 大人4人分>

豚肉(ももスライス)	160g
キャベツ	1/4玉
人参	1/2本
玉ねぎ	小1個
えのきたけ	1袋
グリーンアスパラガス	6本
ごま油	小さじ2
赤みそ	大さじ1と小さじ1
砂糖	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
片栗粉	大さじ1と小さじ1

<作り方>

- ①キャベツ・人参は短冊切り、玉ねぎはうす切り、えのきたけは2~3cmの長さに切る。
アスパラガスは斜め切りにする。
- ②鍋にごま油を熱し、豚肉を炒める。
次にアスパラガス・人参・玉ねぎ・えのきたけ・キャベツの順に炒め、Aを加えて炒め合わせる。
- ③最後に水溶き片栗粉でとじる。

“春の旬の野菜”アスパラガスとキャベツを使っています☆
5種類ものたくさんの野菜が摂れる1品ですよ！
味噌味なのでご飯が進みます♪



5月の予定



日	曜	行事	日	曜	行事
9	火	参観・懇談(5歳児)	18	木	観劇(5歳児) 13:00
10	水	内科健診 13:30	25	木	参観・懇談(4歳児)
11	木	絵本貸出始め			口座振替
16	火	誕生会	30	火	参観・懇談(3歳児)
17	水	太鼓指導(4・5歳児)			