



# 園だより



2021.2.26  
黒肥地保育園



今年度も残すところ1ヶ月となりました。  
年長さんはいよいよ卒園です。在園児との楽しい思い出を沢山作って欲しいと思います。また、今月は親子遠足、卒園式などの行事もあります。  
引き続き感染症予防対策に十分に心がけましょう。



- 3日(水) ひなまつり茶会
- 5日(金) 卒園記念写真撮影 10:00~
- 9日(火) 避難訓練(地震)
- 12日(金) 誕生日会
- 13日(土) おわかれ親子遠足
- 16日(火) 年長児 冒険の日
- 27日(土) 卒園式



## こんだて

※ 3月12日(金)はお誕生日ランチです。

日	曜	献立名	おやつ	日	曜	献立名	おやつ
1	月	豚汁・竹輪の照り煮	黒糖チーズ蒸しパン	16	火	からあげ・スナップえんどう	ホットケーキ・カルピス
2	火	魚の味噌煮・りんごの酢の物	黒ごまポーロ・ミルク	17	水	切干大根のシャキシャキ炒め・焼売	丸ポーロ・するめ
3	水	ぼんぼり団子・なます・すまし汁	甘酒・さくらもち	18	木	魚の揚げがらめ・春雨の酢の物	ヨーグルトババロア
4	木	オランダ揚げえんどうのささめ和え・味噌汁	焼き芋・牛乳	19	金	ささみのチーズ焼き・野菜のピーナツ和え	おにぎり・お茶
5	金	牛肉とごぼうの炒め煮・南瓜の天ぷら	きなこもち・ミルク	20	土	❀春分の日❀	*****
6	土	ハヤシライス・牛乳	*****	21	日	*****	*****
7	日	*****	*****	22	月	すいとん汁・昆布の佃煮	ちんすこう・牛乳
8	月	春雨スープ・レバーの味噌煮	大豆とごぼうのミックス揚げ	23	火	酢豚・中華スープ	豆腐と米粉のブラウニー
9	火	ヒレカツ・キャベツの甘酢和え	おにぎり・お茶	24	水	手羽元のスタミナ焼き・スパサラ・南瓜スープ	おにぎり・お茶
10	水	八宝菜・焼きししゃも	ごませんべい	25	木	焼き魚・白和え	フルーツヨーグルト
11	木	魚のコーンクリーム焼き・フレンチサラダ	マカロニあべかわ	26	金	ハンバーグ・温野菜・スープ	メロンパン風トースト
12	金	❀誕生日ランチ❀	クラッカー・果汁	27	土	❀❀卒園式❀❀	*****
13	土	♪おわかれ遠足♪	*****	28	日	*****	*****
14	日	*****	*****	29	月	パリパリ中華麺・おにぎり	クラッカー・ミルク
15	月	れんこんドライカレー・キャベツサラダ	みたらし団子	30	火	生姜焼き・コリコリサラダ	せんべい・ミルク
				31	水	チキンカレー・やさいサラダ	ビスケット・ミルクココア

### ❀年長さん、もうすぐ卒園ですね❀

3月の給食には、年長さんからリクエストを頂いたメニューを取り入れました。

☆おかずリクエスト...ハンバーグ・唐揚げ・味噌汁・南瓜スープ

☆土曜日リクエスト...ハヤシライス

☆おやつリクエスト...きなこもち・ゆかりおにぎり

みたらし団子・ちんすこう

保育園では、ハンバーグに豆腐とお野菜をたっぷり入れています。お味噌汁もいりこ出汁をとり、コトコト煮て野菜の甘みを出します。そのいりこもお椀に入っていた人はラッキーさん♡子どもたちは大喜びです。土曜日のハヤシライスはおかわり続出であつという間に完食です。おやつのおにぎりはみんな大好き！麦ごはんにはゴマも入って風味がいいです。今回はみたらし団子のレシピを紹介します。

年長さんと一緒に食べる最後の給食、楽しく美味しく食べて、給食の思い出もいっぱい作ってくださいね。

### ☆みたらし団子☆

《材料》 ・団子粉 250g ・絹ごし豆腐 280~300g  
〈たれ〉 ・醤油 大1と小3分の1(20g)

・みりん 大2(36g) ・砂糖 大4(36g)

・水 大2と小2(40g) ・片栗粉 大1弱(8g)

- ① 団子粉と豆腐を耳たぶくらいの固さにこねて、食べやすい大きさにまとめる
- ② 湯をわかし、①をゆでたら、冷水で冷ます
- ③ たれの材料を全て鍋に入れ、よく混ぜる。混ぜながら火にかけて、ブツブツしたら弱火にしてとろみがついて透明感が出たらOK。
- ④ 水をきった団子にあんをかけて完成！

\*2月、苦情等はございませんでした。