

晴れ渡った空に、新緑の青葉。すがすがしさをを感じる季節となりました。  
 新年度からひと月が経ちましたね。子どもたちは新しい環境に少しずつ慣れてきたようです。  
 給食の時間では、お友達や先生と一緒に食べるおいしい食事と楽しい時間を共有することで、豊かな食経験を育むことを大切にしています。

## おもいっきり給食

### <カレーじゃがボール>

乳・卵・小麦粉不使用のレシピです！

#### <材料>

大人2人 子ども1人分 (対象年齢1歳以上)

- ・じゃがいも 230g
- ・米粉 25g
- ・片栗粉 20g
- ・カレー粉 0.5g
- ・食塩 1g
- ・水 90g



#### <作り方>

- 1, じゃがいもは適当な大きさに切り、茹でるか蒸す。
- 2, 1を潰し、米粉・片栗粉・カレー粉・塩を加えよく混ぜる。
- 3, 2に水を少しずつ加え、生地がまとまるくらいの固さになるまで混ぜる。
- 4, 3を3cm程度のボール状に成形し、200℃に温めたオーブンで15分程度焼く。

## 旬の食材



### じゃがいも

5月は新じゃがの季節。水分を多く含みやわらかく、普通のじゃがいもと比べてビタミンCも多いのが特徴です。皮が薄いので揚げ・焼き・煮・炒めなど幅広い料理に活用できます！

### かつお



春と秋に旬を迎えるかつおですが、春の<初鯨>は今がピークです。身が引き締まり脂が少ないのでさっぱりとしていて、血液の生成に欠かせない鉄分やビタミンB12が豊富に含まれています。

### びわ

びわのオレンジ色はカロチノイドによるもので、体内で必要に応じて皮膚や粘膜を守る働きを持つビタミンAに変わります。色鮮やかで産毛が濃く、表面に白っぽい果粉がついたものを選びましょう。

## 絹さやを収穫しました



園庭にたくさん実った絹さやを収穫しました。  
 給食のキャベツの塩ごま和えに入れると、すぐに絹さやを見つけて「美味しい」といつも以上にたくさん食べてくれました。



## 給食の紹介



### 【4月の誕生会メニュー】

- ごはん
- お味噌汁
- ハンバーグ
- ブロッコリーの塩ナムル
- オレンジ
- 午後おやつ：きなこドーナツ

くまの形のハンバーグは子どもたちから、「かわいい！」と大好評でした。

きなこドーナツは、子どもたちにも食べやすいふわふわドーナツでした。

