

1

今月の
えほんきゅうしょく



三角、楕円、丸、いろいろな形のおにぎりがあったね!!!
卵や海苔を巻いたり、
鮭や梅が中に入っているおむすび。
どのおにぎりを選んで食べたのかな?
選ぶのも、みんなと食べるのも楽しかったね!



おすすめのレシピ
高野豆腐のそぼろ



ごはんの上にかけて
食べるのもおすすめです!!

材料 (4人分)	醤油	大さじ2
高野豆腐 40g	砂糖	大さじ1
豚ひき肉 200g	みりん	大さじ2
玉ねぎ 1玉	酒	大さじ2
人参 1本	ごま油	適量
筍 (水煮) 1パック	水溶き片栗粉	適量
油 適量		



～作り方～

- ①高野豆腐をお湯で戻し、押し洗いする。
- ②玉ねぎ、人参はみじん切りにし、筍は千切りにする。
- ③鍋に油を入れて、ひき肉と②の野菜を炒める。
- ④ある程度、火が通ったら、高野豆腐を加えて具材が浸るぐらいの水を入れ蓋をする。
- ⑤沸騰したら、ごま油以外の調味料を加えて煮詰める。
- ⑥味が染みたら、水溶き片栗粉でとろみを付けて、ごま油を加えて完成!!!

こどもの日給食



今年のこどもの日給食は4月28日(金)に行いました。
給食は、鯉のぼりちらし寿司 ・鶏肉のパン粉焼き〜トマトソースがけ〜 ・カニカマ春雨 ・花麩のすまし汁
おやつは、鯉のぼりトースト ・一口ゼリー
(赤...いちごジャム ・緑...青のりしらすマヨネーズ)
子どもたちは、『鯉のぼりだ〜!』
『おいしい♥』っと喜んで食べていました。

