



日差しが暖かく感じられる季節です。  
今年度も最後の月となりました。  
子どもたちは一年間の活動を通して体も心も大きくなりたくさんの思い出ができたと思います。  
年長さんにとっては保育園での給食は残りわずかになってきました。  
卒園しても「保育園の給食は美味しかったなあ」と思い出してもらえると嬉しいです。  
小学校へ行っても好き嫌いをなく食べて大きくなってください。  
これからも給食を通して子どもたちに様々な食べものに興味をもってもらえるよう努力して参ります。

## リクエスト献立

～年長さんにもう一度食べたい給食を聞いてみました～

- 1位 ABCスープ
- 2位 ラーメン(とんこつ・醤油味等)
- 3位 鶏手羽先焼き



ABCスープは毎年上位にランキングします。  
小さなアルファベットマカロニが子どもたちに人気ようです。意外にも今回は鶏手羽焼きが3位！  
私たちの体にある骨は魚や肉にもあるということを知る、自分でその骨を上手に取り除いて食べることを食育の一環として取り入れています。(注意:1・2歳児は骨のない切り身で提供しています。)  
今月の献立はリクエストに応じてたくさん取り入れています。  
お楽しみに！

## リクエスト献立レシピ



### ABCスープ(大人2人分・子ども2人分)

#### 【材料】

豚小間肉	50g
じゃがいも	中1個
玉ねぎ	中1/2個
人参	中1/2個
きゃべつ	2枚
ABCマカロニ	20g
油	適量
ブイヨン顆粒	小さじ2
水	600cc
塩・こしょう	適量
しょうゆ	小さじ2
パセリ粉	適量

#### 【作り方】

- ①じゃがいも・人参は角切り、玉ねぎはスライス、きゃべつはざく切りに切っておく。
- ②鍋に油を入れ、豚小間肉を炒める。
- ③②に①の野菜を加えてしんなりするまで炒めたら、マカロニと水を加える。あくを取りながらマカロニが柔らかくなるまで煮込む。
- ④マカロニが柔らかくなったら、調味料で味を整える。最後にパセリ粉をちらす。



### 鶏手羽焼き(大人2人分・子ども2人分)

#### 【材料】

鶏手羽先	10本くらい
にんにく	2片
生姜	8g
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ2と1/2
砂糖	大さじ1と1/2

#### 【作り方】

- ①鶏手羽肉の全体をフォークでさし、味が入りやすいようにする。
- ②にんにく・生姜はすりおろしておく。
- ③すりおろしたにんにく・生姜と調味料を合わせたものに鶏肉を約30～40分程漬けておく。(漬けておく時間が長いほど味がしみます。)
- ④オーブンまたはグリルできつね色になるまで焼きます。約20分弱