

# 給食だより

8月号

令和5年7月31日 認定こども園一関南保育園

今月の給食だよりは、4月からのお誕生会のケーキを紹介します。

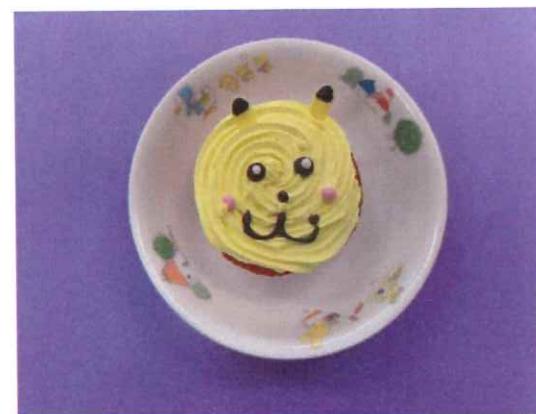
試行錯誤を重ねて、毎月子供達が喜んでくれるよう考えています。

「すごい!!」「もったいなくて食べられない」「美味しい」と声が聞こえ、  
美味しいそうに食べている姿を見るのが毎月楽しみです。

4月 バラ



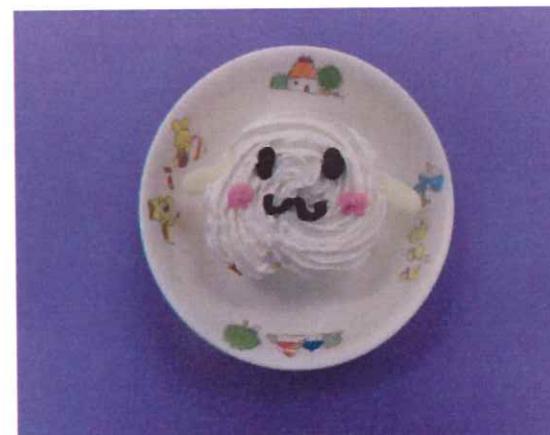
5月 ピカチュウ



6月 ひつじのショーン



7月 シナモンロール



<作ってみませんか・簡単変わり西京焼き>

<材料>

- |              |      |
|--------------|------|
| ・魚(カレイでも鮭でも) | 6切れ  |
| ●砂糖          | 大さじ4 |
| ●みそ          | 大さじ2 |
| ●マヨネーズ       | 大さじ2 |
| ●薄口しょうゆ      | 大さじ2 |
| ・ごま(お好みで)    | 適量   |



<作り方>

- ① ●の材料をビニール袋に入れてよく合わせます。
- ② 魚の切り身を①の調味料袋び入れて、袋の口を結んで冷蔵庫で30分位漬け込みます。
- ③ クッキングシートをしいて、オーブン(200°C)で20分位焼く。もしくはアルミホイルを敷いてトースターで焼く。
- ④ タレや魚の端がちょい焦げてきたら完成。ふっくらしておいしいです。
- ⑤ 焼く前にごまをふったり、お好みで出来上がりに更にマヨネーズをトッピングしたいしても美味しいです。