

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。
「すごーい!!」「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の調味料袋に入れて、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℃)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 夕しや魚の端がちょい焦げてきたら完成。ふ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。