

給食だより 8月号

令和7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 トトロ



6月 ちいかわ



5月 ドナルド



7月 クジラ



作ってみませんか・チキンナゲット



<材料> (4人分)

- ・鶏ひき肉 300g
- ・木綿豆腐 100g
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・塩 小さじ 1/2
- ・薄力粉 大さじ3
- ・揚げ油 適量



<作り方>

- ① 木綿豆腐はキッチンペーパーを2枚重ねにして包み、約10分間置いて水気を切っておく。
- ② ボウルに①の豆腐をつぶしながら入れ、鶏ひき肉、マヨネーズ、塩、薄力粉を加えてよく練る。
- ③ ②を10等分にして小判型に成形する。
- ④ 170～180℃に熱した油で揚げる。

お好みでケチャップをかけて食べて下さい。

●子供たちに人気メニューで、お豆腐が入ったふんわり柔らか食感のチキンナゲットです。マックのナゲットみたいで美味しいと大好評です。