



3月の献立表

Table with 7 columns: 日/曜, 献立名, 材料名(昼食・3時おやつ), 10時おやつ, 栄養価. Rows include items like 御飯, 松風焼き, 納豆揚げ, etc.

Table with 7 columns: 日/曜, 献立名, 材料名(昼食・3時おやつ), 10時おやつ, 栄養価. Rows include items like 御飯, 鮭の西京焼き, えびと野菜のかき揚げ, etc.

★人気メニュー★【メロンラスク】

- 《材料》
・食パン 2枚
・ホットケーキミックス 大さじ4
・バター 20g
・牛乳 大さじ1
・レモン汁 少々
・グラニュー糖 適量
《作り方》
①. 溶かしたバター、牛乳、レモン汁を混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えてさっくり混ぜる。
②. グラニュー糖をパンより少し大きい皿に広げておく。オーブンを180℃に予熱する。
③. パンの片面に①を生地に塗り、グラニュー糖を軽く押し付ける。
④. ③を天板に並べ、温めたオーブンで9分ほど焼く。ほんのりきつね色になったら取り出し、食べやすい大きさに切る。

※食材の仕入れの関係上、メニューが変更になる場合があります。
※3歳未満児のおやつは、年齢に合わせたものを提供しています。
3日(金)誕生会
25日(土)手作り弁当日(もも・うめ・さくら組)