



3月の献立表



Table with 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 ちらし寿司, 納豆揚げ, 八宝菜, etc.

Table with 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, 納豆揚げ, 八宝菜, etc.

★★人気メニュー★★ 「ナゲット」
《材料》 鶏ひき肉 200g, たまねぎ 80g, 木綿豆腐 200g, たまご 1個, ニンニクチューブ 1cm, ショウガチューブ 1cm, 揚げ油 適量
《作り方》 ① 玉ねぎを細かいみじん切りにする。② 豆腐の水をさっと切る。③ すべての材料をボウルに入れ、しっかりと混ぜ合わせる。豆腐は形がなくなるよう、しっかりと潰す。④ 170℃の揚げ油にスプーンを使って一口大の大きさになるように入れて、きつね色になるまで揚げる。⑤ お好みでケチャップをつけて食べる。

東西で違うひなあられ
関東と関西で食文化に様々な違いがあり、ひな祭りに食べるひなあられにも違いがあります。関東ではお米が原料のポン菓子や砂糖でコーティングした甘いものが主流で、関西ではもち米が原料の小さなおかきやしょう油などで味つけされています。

※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。
1日(金) ひなまつり誕生会
16日(土) 手作り弁当日