給食だより（３月）

今年度も残り少なくなってきましたね。

暖かい日には浜田川に白鳥を見に出かけたり、陽のあたる家に遊びに行ったりしています。

寒暖差が大きい日があり、まだ冬と春が行ったり来たりしているようです。体調を崩してお休みしている子どもも見られますが早く治して元気に卒園、進級が迎えられるようにしたいですね。

毎日手洗い、うがいをしっかりしましょう。

＊みんな大きくなあ～れ＊

「もういらない」「これ食べない」と言っていた入園当時でしたが「ごちそうさまでした」「おいしかったよ」「全部食べたよ」と皿を返しにきてます。友達と一緒に食べると嫌いな物でも食べれるようになるんだね。気づかないうちに少しづつ成長した子どもたちです。。

＊ホットケーキクッキング＊

＊16日（火）ぞう組

生クリーム、いちご、チョコをトッピングしました。自分で作ったケーキおいしかったね。

＊２４日（水）ぱんだ組、きりん組

生クリーム、生チョコクリーム、フルーツをトッピングしました。おいしかったね。

＊チーズ入りヨーグルトパン＊（一人分）

材料　卵・・７．５ｇ　ヨーグルト・・１１ｇ砂糖　・・５ｇ
塩・・０．７ｇ　強力粉・・２５ｇ　B、P・・１ｇ
チーズ・・３，５ｇ　黒ごま・・１ｇ

作り方　①ボールに卵、ヨーグルト、砂糖、塩を入れて泡立て器で混ぜる。　チーズは小さい角切りにする。
②①強力粉とベーキングパウダーをふるいに入れ、チーズと黒ごまを加える。
③生地をアルミカップに入れて１６０℃のオーブンで１５～１７分焼く。