



給食だより

2025年4月

社会福祉法人栃の木福祉会
栄養士 小田島 菜々子
(豊里こども園)

入園・進級おめでとうございます！給食室では子どもたちの健やかな成長を支えることができるように栄養バランスの取れたメニューを提供し、食についても関心が深まるような活動を行っています。

3月お誕生日会献立紹介



-給食-

ごはん

野菜スープ

ハンバーグ

ツナサラダ

いちご

-おやつ-

オレンジジュース

ココア揚げパン

四季の行事食



お花見

花見団子・ちらし寿司

お花見は、日本人が昔から楽しんできた春の行事です。桜以外の花を見に行くときは[梅見][観梅][観菊]などとその花の名前をつけて表しますが、桜の花を見るために野山に出かけることは[花見]と呼ぶことから、昔から日本人にとって[桜]は特別な花でした。



昨年人気だったおやつ紹介



昨年は【お麩ラスク】が子どもたちに大人気でした！！

材料も少なく、作り方もとても簡単です！ぜひご自宅でも試してみてください♪

材料(麩10個分)

- ・麩
- ・水 2g
- ・バター 30g
- ・砂糖 30g

作り方

- ①バターを鍋で溶かしそこに砂糖を溶かし、水を加える。
- ②①に麩を入れ全体にからむよう混ぜる。
- ③②を重ねないようにアルミホイルに並べ、カリカリになるまでトースターで焼く。

