



 あっという間に1年が過ぎ、年度末となりました。それぞれのクラスで給食を食べるのも残りわずかですね。最後までお友達と給食を楽しんでもらえるよう給食室でも気持ちを込めて作りますね♡3月は、ひな祭りやお彼岸があります。3月1日のお誕生日会には洋風ちらし寿司を出す予定です♪チーズやハム、きゅうりなどを使って少し変わったカラフルなご飯にしますので、楽しみにしてください♡お彼岸の期間の3月22日はぼたもちを提供します。ぼたもちに使う小豆は悪い気を払う食べ物とされています。4月に向けて体調管理にも気を付けながら、気持ちよく新年度を迎えられるようにしていきましょう♪

## **お麩のラスク**

材料（4人分）

小町麩・・・・・・32g  
 サラダ油または  
 溶かしバター  
                     32g

砂糖・・・・・・20g  
 きなこ・・・・・・15g

☆作り方☆

- ① 油をお麩全体にからむようにしっかり混ぜる
- ① 180度に予熱したオーブンで5分焼く  
オーブンがなければトースターで焦げないようにきつね色になるまで焼く
- ① 砂糖ときなこを混ぜ合わせたものを焼き      あ  
がったお麩を絡めあわせて完成♪

サクサク軽い歯ざわりです😊

バターを使うと風味がでてすこしリッチな味わい♪  
 花麩や手毬麩を使うとカラフルでとても可愛いです♡

## **皮無し！餃子丼**

材料（4人分）

豚ひき肉・・・・200g  
 きゃべつ・・・・200g  
 にら・・・・・・1束  
 にんにく・しょうが・・  
 チューブなら2cmくらい  
 A鶏がらスープの素・・小1  
 Aしょうゆ・・・・大1  
 A酒・・・・・・大1  
 A片栗粉・・・・大½  
 Aごま油・・・・・・小1  
 A砂糖・・・・・・一つまみ  
 炒め油・・・・・・少々

☆作り方☆

- ① Aの調味料を混ぜ合わせておく
- ② きゃべつは1cm角切り、にらは1cm幅に切る
- ③ フライパンに炒め油をひき、にんにく・しょうが、豚ひき肉を炒め、ひき肉の色が変わったらきゃべつ・にらを加える
- ④ きゃべつがしんなりするまで炒めたら、Aの調味料を加え混ぜ合わせる
- ⑤ 器に白ご飯、炒めた具材をのせたら完成♪

お好みで卵黄などのせたり、大人は食べるラー油などトッピングしても♪  
 ご飯がとってもすすみますよ😊

