



あおき ゆあ
青木 結愛さん
久賀小1年

『わたしのかお』

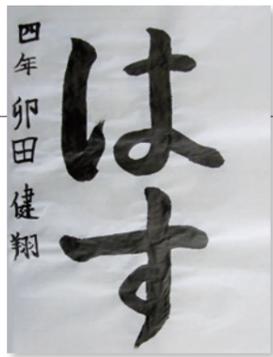
「紙をちぎって、自分の顔を作りました。自分の顔によく似た顔が作れました」



うだ たける
卵田 健翔さん
久賀小4年

『はす』

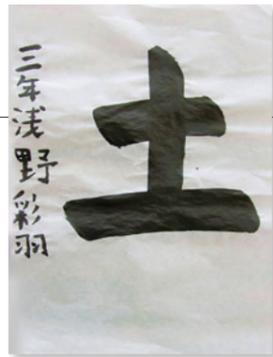
「『す』という文字を丁寧に書き、丸のところを上手に書き、止めやはらいを気を付けました」

あきの いろは
浅野 彩羽さん
久賀小3年

『土』

「横画の筆の向きに気を付けました。斜めに入るところがきれいに書けました」

おかだ まな
岡田 真那さん
久賀小2年

『たこといか』

「頭に付ける王冠や髪の毛をイメージして作りました。たこの髪の毛は茶色にして、リボンも作りました」




春雨と炒り卵の和風あえ

- 作り方**
- ニンジン、キャベツは短冊切りにする。
 - 小鍋に湯を沸騰させ、ニンジン、キャベツの順に入れてゆで、軟らかくなったらザルにあげて冷ましておく。冷めたら水気を絞る。
 - フライパンにサラダ油を熱し、溶き卵を入れて炒り卵を作り、冷ましておく。
 - 小鍋に湯を沸騰させ、ホウレン草をゆでて冷水にとり、水気を絞って2~3cmの長さに切る。
 - 小鍋に湯を沸騰させ、春雨を入れて軟らかくなるまでゆでる。ザルにあげ、冷水で冷やして水気をきり、2~3cmの長さに切る。
 - ロースハムは短冊切りにする。
 - ドレッシングの調味料を合わせておく。
 - ボウルに②、③、④、⑤、⑥を入れ、よく混ぜ合わせながら⑦で調味する。

献立 11月11日(火)給食

ごはん ・ たららの煮付け ・ 春雨と炒り卵の和風あえ ・ みそ汁 ・ オレンジ

春雨や卵、ハムなどがあり、野菜が苦手なお子さんでも食べやすいメニューです。食べる方のかむ力や飲み込む力に応じて、春雨の柔らかさや食材の大きさを調整してください。

- 材料 (作りやすい分量) (10人分)**
- 春雨.....40g
 - ニンジン.....50g
 - ホウレン草.....70g
 - キャベツ.....200g
 - ロースハム.....3枚
 - 溶き卵.....1個分
 - サラダ油.....適量

- ドレッシング**
- しょうゆ.....大さじ1
 - 砂糖.....大さじ1/2
 - ごま油.....大さじ1/2
 - 酢.....大さじ1/2
 - 塩.....ひとつまみ



こども園の給食レシピ No.21



栄養価 (1人分)

エネルギー	52kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	2.4g
カルシウム	17mg
食塩相当量	0.5g

みんなのひろば

お誕生日おめでとう

2月生まれ



うい ひなた
宇井 陽大ちゃん
R4年2月8日生まれ
〔多古台〕
「ジミニー・クリケットとお散歩うれしいなあ♪」



こしかわ ゆうり
越川 結凌ちゃん
R7年2月24日生まれ
〔田町〕
「にいにの事が大好き♡
食いしん坊ーや♡」



ひらやま そうた
平山 蒼大ちゃん
R3年2月2日生まれ
〔五辻〕
「みかん大好き♡
今年もいっぱい食べようね!」



まきの りと
牧野 莉翔ちゃん
R7年2月14日生まれ
〔染井〕
「ごはんとねえねがダイスキ♡」



あきやま あお
秋山 碧桜ちゃん
R6年2月21日生まれ
〔五辻〕
「外で遊ぶのとアンパンマンが大好き♡
2歳おめでとう🎂」



こしかわ ゆづき
越川 結月ちゃん
R3年2月2日生まれ
〔堀ノ尻〕
「ダンス発表会★
上手に踊れたよ♡」



かせ えみはる
加瀬 咲晴ちゃん
R5年2月1日生まれ
〔牛尾〕
「滑る前に決めポーズ👉
1人で滑れるようになったよ♪」



なみき ことね
並木 琴音ちゃん
R3年2月21日生まれ
〔東谷〕
「オシャレが大好き! 服装も自分で考えます」



かとう ゆあ
加藤 優空ちゃん
R5年2月16日生まれ
〔柏熊〕
「日光江戸村で忍者修行してきたよ!
ニンニン!」



すずき りつ
鈴木 吏都ちゃん
R4年2月7日生まれ
〔井野〕
「優しさとパワーを兼ね備えたスーパーヒーローになるんだ! 笑」

元気なチビッコ大募集!



このコーナーでは、満5歳までのお子さん(令和3年~7年生まれ)を大募集しています。
※「みんなのひろば」の申し込みは、右記の入力フォームからお願いします。
※町広報係へのメールによる申し込みはできませんので、ご了承ください。
♡ 4月生まれの締め切りは2月末です
♣ 5月生まれの締め切りは3月末です



みんなのひろば
申込みフォーム