



しらishi ゆきの
白石 雪乃さん
第一小 5 年

『春、さようなら』

「この作品を描いたときは、桜が散り始めていました。そこで、春が終わってしまう寂しい気持ちを表現するために、あえて全体的に暗めにしました」

およかわ しゅう
及川 柊さん
第一小 3 年

『おかしなせかいの乗り物』

「上手にできたことは、ポテトチップスが袋からポロポロとこぼれている様子を表現したことです。工夫したことは、ワッフルが立体的に見えるようにしたことです」

きかわ りいさ
木川 凜咲さん
第一小 5 年

『桜のカーペット』

「作品名のとおり、地面に描いた桜のカーペットを工夫しました。頑張ったことは、白やピンク、赤などの色を使って筆でポンポンしたり、ブラシで描いたりしたこと」

かつまた じゅり
勝又 樹里さん
第一小 3 年

『空とぶおし入れ』

「押し入れが秘密基地になって、空を飛ぶ乗り物を描きました。上手にできたことは、羽の色をカラフルに塗ったことです。工夫したことは、羽が空を舞っている様子を描いたことです」

鶏肉の マーマレード 焼き

作り方

- 鶏もも肉は厚い部分に包丁を入れ、厚みが均等になるように開き、食べやすい大きさに切る。
- ボウルに①、酒、しょうゆ、マーマレードを入れてよく混ぜ合わせ、15 分ほど置いて味をなじませる。
- フライパンにサラダ油を熱し、②を入れ、途中返しながらか火が通るまで蒸し焼きにする。

材料(4人分)

鶏もも肉.....200g
酒..... 小さじ 1
しょうゆ..... 小さじ 1
マーマレード..... 20g
サラダ油..... 適量

栄養価(1人分)

エネルギー 77kcal
たんぱく質 9.6g
脂質 3.5g
カルシウム 4mg
食塩相当量 0.4g

献立 6月19日(金)給食

- わかめごはん
- 鶏肉のマーマレード焼き
- もやしサラダ
- かきたまスープ

一口メモ 鶏肉とオレンジの風味がよく合います。給食では鶏もも肉の切り身を使用していますが、食べやすい大きさに切り分けてある鶏肉(から揚げ用など)を使用すると便利です。

こども園の給食レシピ No.24

みんなのひろば

お誕生日 おめでとう

8 月生まれ

おおき なみね
大木 渚水音ちゃん
令和6年8月15日生まれ
〔新田〕
「お外遊び
だーいすき！」

しゅつとう ぜん
出頭 善ちゃん
令和5年8月30日生まれ
〔多古台〕
「おしゃべり大好き♡
変顔大好き♡
いたずら大好き♡」

すずき えま
鈴木 愛菜ちゃん
令和4年8月28日生まれ
〔十余三〕
「😊 ブランコ
楽しい〜♪」

もとみや
本宮 つかさちゃん
令和4年8月19日生まれ
〔大門〕
「かわいいものが
大好き♡
4歳おめでとう☆」

のぐち げん
野口 玄ちゃん
令和6年8月14日生まれ
〔十余三〕
「お庭の紫陽花と
チーズ📷🌿」

さくま れん
佐久間 蓮ちゃん
令和3年8月18日生まれ
〔井野〕
「昆虫大好き！！！」

おおよ れい
大矢 玲衣ちゃん
令和5年8月17日生まれ
〔切通〕
「元気で ABC ずっと
歌ってて面白くて
大好き！」

かみや ゆづき
神谷 優月ちゃん
令和6年8月2日生まれ
〔染井〕
「いつも元気いっぱい
やんちゃボーイ♡」

ひらやま さくと
平山 朔都ちゃん
令和3年8月2日生まれ
〔多古台〕

ひらやま ちはや
平山 千隼ちゃん
令和7年8月15日生まれ
〔多古台〕
「三兄弟の次男と三男♡いつも仲良く遊んでいます😊」

でぐち じゅな
出口 樹奈ちゃん
令和7年8月16日生まれ
〔柏熊〕
「これからも元気に
すくすく成長して
いつてね♡」

はぎわら ゆうと
萩原 悠翔ちゃん
令和5年8月4日生まれ
〔南借当〕
「いつも元気
いっぱい！
ぼくのゆめは
スーパーヒーロー！」

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。

- ♥ 10 月生まれの締め切りは 8 月末です
- ♠ 11 月生まれの締め切りは 9 月末です

みんなのひろば
申込みフォーム