

港区立南青山保育園 港区南青山1-3-15 03 - 3401 - 1650令和6年10月1日発行

## 今月は子どもたちに大人気の給食のレシピをご紹介します!

160g

少量

少量

12g

2 g

40 g

20g

 $0.4\,\mathrm{g}$ 

4 g



・ホールトマト 80g

・ケチャップ 2g

2g ・中濃ソース

0.8g• 三温糖

• 塩 0.4 g

### <材料>4人分(幼児量)

・鶏肉角切り

• 塩

・こしょう

• 小麦粉

•油

・ 玉ねぎ

・しめじ

・にんにく

•油

Α

## 鶏肉のトマト煮

- ① 鶏肉を塩・こしょうをして、小麦粉を つけて油で焼く。
- ② 玉ねぎをスライスし、しめじは石づきを 落としてほぐして切る。
- ③ ニンニクをみじん切りにしてフライパンに 油をいれてニンニクを炒め、香りがついたら 玉ねぎとしめじを炒める。
- ④ 野菜をいためたフライパンに A を入れて、 一煮立ちしたら、①で焼いた鶏肉を入れて 煮る。

# マドレーヌ

## 〈材料〉4人分(幼児量)

• 卵 60 g

• 小麦粉 60 g

・ベーキングパウダー 1.6g

・グラニュー糖

バター 20g

28g



- ① 小麦粉とベーキングパウダーを 振り、ボールに入れる。
- ② ①とは別のボールに卵を入れ、 グラニュー糖を加えて泡だて器で 白くもったりするまで泡立てる。
- ③ 卵に①を少しずつ入れて混ぜる。 湯銭で溶かしたバターを3回に 分けて入れざっくり混ぜる。
- ④ カップに入れて 175~180℃で 13分~15分焼く。

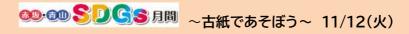
#### <材料>4人分(幼児量)

- ・春雨(乾燥した物) 12g
- きゅうり 40g
- 人参 40 g
- もやし 40g\_
- ・ごま油 6g
- 米酢 4g
- 醤油 4g
- 三温糖 1.2g

- ① 春雨は茹でて水で洗いし、 食べやすい長さに切る
- ② きゅうり、ニンジンは千切りにし、 もやしは食べやすい長さに切って 茹でる。
- ③ ②を冷ましてから絞って水分を 取る。
- A ④ Aを鍋に入れ、沸騰させて冷まし てから春雨、野菜と和える。



〈見学会〉 10/7(月) 10/24(木) 時間 15:00~ 〈保育園であそぼう〉 10/22(火) 時間:10:00~11:00



※SDGS 月間スタンプラリーのイベントとして、古紙を使った遊びを ご紹介します。皆様のご参加をお待ちしています。

- ※見学会および保育園であそぼうは事前予約が必要です。
- ●お問い合わせ 子育て支援電話 03-3401-5047