



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！



・ホールトマト	80g	} A
・ケチャップ	2g	
・中濃ソース	2g	
・三温糖	0.8g	
・塩	0.4g	

＜材料＞4人分（幼児量）

・鶏肉角切り	160g
・塩	少量
・こしょう	少量
・小麦粉	12g
・油	2g
・玉ねぎ	40g
・しめじ	20g
・にんにく	0.4g
・油	4g

### 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	60g
・小麦粉	60g
・ベーキングパウダー	1.6g
・グラニュー糖	28g
・バター	20g



- 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。

### ばんさんすう 拌三絲

＜材料＞4人分（幼児量）

・春雨（乾燥した物）	12g	} A
・きゅうり	40g	
・人参	40g	
・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。
- 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

赤坂・青山 SDGS 月間 ～古紙であそぼう～ 11/12(火)

※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