



園だより 第53号 2023.7月

# まちなか食堂 味・見た目 保育園の自慢です！



園の栄養士が作成した「給食だより」の7月号より抜粋しました！

食中毒は加熱したから安心というわけではありません。生肉や魚、出来上がった料理などを常温で長い時間放置したり、出来た料理の近くで生肉のパックを開封しようとして溜まっている汁(ドリップ)が跳ねてついてしまったりと、少しの油断でも食中毒菌はすぐに動き出し悪さを始めます。ご家庭でも一寸した気配りで安全な食事を楽しんで頂けたらと思います。(山形市主催『保育所における衛生管理の徹底について』の研修から)

## ♪♪メニュー紹介♪♪

- ・ご飯
- ・たらの甘酢  
あんかけ
- ・春雨サラダ
- ・きのこスープ
- ・オレンジゼリー



## ○たらの甘酢あん レシピ(4人分)

- 【材料】
- ・たら 4切れ
  - ・酒 大さじ2
  - ・塩 少々
  - ・おろし生姜 小さじ1
  - ・玉ねぎ 1/2個
  - ・人参 1/3個
  - ・ピーマン 1個
  - ・ごま油 適量
  - ・醤油 大さじ2
  - ・砂糖 大さじ2
  - ・酢 小さじ2
  - ・水 50cc
  - ・片栗粉 適量



ミッフィーちゃんカレー

### 【作り方】

- ①酒・塩・おろし生姜を混ぜ合わせ、たらの切り身を10分ほど漬け臭みを取る。
- ②玉ねぎをスライス、人参を千切り、ピーマンを半月スライスにする。
- ③ごま油をひいたフライパンで②の野菜を炒める。
- ④③に水・砂糖・酢・醤油を加え、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉でとろみをつける。かえるクッキー
- ⑤①のたらを取り出し軽く水分を拭き取り、片栗粉をまぶし180℃の油で揚げる。
- ⑥揚げたたらに④の甘酢あんをかけてできあがり♪



和風スパゲッティ

# 今月も笑顔 いっぱい！ まちなかの子ども！



リニューアルしたホームページ！ほぼ毎日更新しています。どうぞご覧ください。



