

5月の誕生会メニュー

ココロサラダ

フルーツポンチ

生クリームと
いちごの
ロールケーキ

カルピス

鯉のぼりおにぎり

お魚はんぺん
と
長葱のすまし汁

鯉のぼり人参おにぎり

〈材料大人 4 人分〉

米	400g(約 3 合)
人参	96g
醤油	12g
酒	8g
昆布(だし用)	4g

①人参をみじん切りにし、調味料と一緒に炊く。

②長四角に切ったのりの端を三角にカットして尾をつくる。

③スライスチーズを○型でくりぬいた白目の上に、パンチ等で丸く切ったのりの黒目をのせ、②の魚にのせる。

④①の人参ごはんを丸めた上に③をのせて完成です



きりん組さんは
自分で盛り付けを
します。

くま組さん
今日の給食は
美味しかったですか?



りす組さん

みんなで「いただきます」
のご挨拶をするまで、お行儀
よく待っています。



うさぎ組さん

鯉のぼりおにぎりは
気に入ってくれたかな?

