令和７年３月　津市 保育こども園課

給食だより

朝晩の冷え込みも緩み、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになりました。

今年度もいよいよ最後の月となり、５歳児クラスのみなさんはもうすぐ卒園を迎えます。この１年間、楽しく給食を食べることができたでしょうか。

給食では、季節の食材を使った献立や、食文化を大切にした献立を取り入れ、成長に必要な栄養を美味しくとれるように工夫しています。みんなで楽しくいただきましょう。

今月の給食目標

食事を楽しく食べましょう

～楽しく食べるために～

- **食事や間食の時間を決め、お腹が空くリズムをつくりましょう。**
- **味や香り、食感を味わって食べましょう。**
- **みんなで食卓を囲み、笑顔の行き交う食卓にしましょう。**

作ってみよう！

バナナを使った
人気のメニューです。

＜材料　子ども約５人分＞

バナナ		100ｇ
A	ホットケーキの素	100ｇ
	豆乳	60ｇ
	鶏卵	25ｇ
	植物油	15ｇ
	砂糖	15ｇ.

＜作り方＞

① バナナは細かく刻む
② Ａをボールに入れて混ぜる
③ ②に①を加えて混ぜる
④ ③を型に流し、170℃のオーブンで１５～２０分程度焼く