



4月の誕生会メニュー

2022年4月21日



春キャベツたっぷり！メンチカツと

さくらパンケーキ



旬の春きゃべつがたっぷり！メンチカツの中を見ると綺麗な黄緑色が映えました。



一人ひとつ、丁寧に作っていきます。中までしっかり火が通るように、じっくり揚げていきます。

人参・玉ねぎをみじん切りにして、じっくり炒めて甘みを出していきます。豚・牛挽肉とキャベツと合わせてしっかり混ぜます！合計8kg越えです！



出来上がり！今日の主食は筍ご飯！“春づくし”なメニューでした！

おやつは、春らしく桜あんを練り込んでパンケーキを作りました。この時期だけ登場するさくら餡、子ども達食べるかな？と不安もありましたが、幼児クラスはわかりまできれいに完食でした！
みんなの食べっぷりに元気をもらいます。

