



令和6年6月1日
北たみや保育園



梅雨の季節がやってきました。これから夏にかけて、気温・湿度とも高くなってきます。規則正しい生活を心がけ、毎日しっかり食べて、体調を崩さないように気をつけましょう。



おすすめレシピ

マッケンチーズとは？ 「マカロニ」と「チーズ」という意味で、アメリカやイギリスなどで親しまれている家庭料理です。

3歳未満児 1人分

◆材料◆

無塩バター	1.4 g
玉ねぎ	9.6 g
小麦粉	0.6 g
牛乳	12.5 g
食塩	0.1 g
ベーコン	2.4 g
とろけるチーズ	4.0 g
マカロニ	9.6 g
パセリ粉	0.1 g

◆作り方◆

- ①マカロニを茹でる
- ②玉ねぎは薄切り、ベーコンは短冊切りする
- ③鍋にバターを溶かし、②を中火で炒め、しんなりしてきたら小麦粉を入れて炒める
- ④③の小麦粉が玉ねぎに馴染んだで、粉気が無くなったら火を一旦止めて牛乳、塩を加える
- ⑤④を再度弱火にかけ、とろみがつくまで煮込む
- ⑥とろみがついたらチーズを加え、完全に溶けたら①を加えよき混ぜる
- ⑦仕上げにパセリを加え混ぜ提供する

マッケンチーズ



給食参観 お世話になりました!!



給食参観にご参加いただき、ありがとうございました。普段の保育園での給食の様子を見ていただくことができ、私たちも嬉しく思っております。これからも安心・安全な給食の提供に努めて参りますので、今後ともよろしく願いいたします。

