



厳しかった寒さが和らぎ、ぽかぽかと春の陽気を感じられるようになりました。寒い冬を耐えしのぎ旬を迎えた野菜たちはやわらかく甘みもあり、みずみずしいのが特徴です。春の旬を存分に味わいましょう。



おからショコラ

3歳児未満1人分

◆材料◆

| | | | |
|--------|-------|--------------|-------|
| ・無塩バター | 4.8 g | ・砂糖 | 4.0 g |
| ・牛乳 | 4.8 g | ・おから | 9.6 g |
| ・卵 | 9.6 g | ・ココア（ピュアココア） | 0.8 g |

◆作り方◆

- ①鍋にバター、牛乳を入れ、加熱しバターを溶かす。
- ②ボウルに卵、砂糖を入れ、湯せんにかけてながらホイッパーで混ぜ合わせる。生地が温まったら湯せんを外す。
- ③②が白っぽくもったりするまでよく混ぜ合わせる。
- ④別ボウルにおからとココアを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤④に①を入れ、ゴムベラでよく混ぜる。
- ⑥⑤に③の1/3を入れよく混ぜる。
- ⑦③の残りの2/3の入ったボウルに⑥を入れ、切るようにざっくり混ぜる。
- ⑧鉄板にオープンシートをひき、⑦を流し入れオーブンで焼く。
【参考：180℃で30分程度】



ニチイ食堂



給食の時間に「ニチイ食堂」がオープンしました。子どもたちは自分で【①お盆を取る②ご飯を取る③カレーをかける④おかずとフルーツを取る⑤席まで運ぶ】を行い、食堂気分を味わっていただきました。始まる前からみんな楽しみな様子で目をキラキラさせながら順番をまっていました。真剣な表情でカレーをすくって、ご飯にかけていました。自分で完成させたカレーランチ！いつもよりさらに楽しい給食時間になり、アツという間に食べ終わっていました。

