

給食の簡単レシピ

納 豆 ピ ザ

パリパリでカルシウムも満点！簡単おやつ



材　料　（12 枚分）

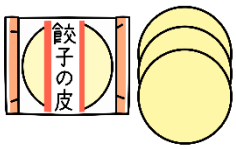


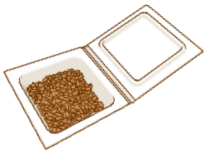
- ギョウザの皮　…　12 枚
- ひきわり納豆　…　２パック
- しらす干し　…　6g
- チーズ　…　50ｇ

作り方

① クッキングシートにギョウザの皮を広げ、納豆をのせて広げます。
② ①にしらす→チーズをパラパラとのせます。
③ オーブンで 200℃、８分焼きます。
チーズが溶けてきつね色になったら、はいできあがり(^-^)v

※小さなお子さんには、食パンを使って作ると食べやすいです。









食育エピソード

お盆明け頃から２歳児さんの半分くらいが、うさぎハウスのお兄さんお姉さんと遊んでいるのか、給食を食べ始めるのが 12 時近くになることも増えてきました。
24 日はうさぎハウスでお月見団子作りに参加し楽しんで来たようです。お土産にくまハウスにもお団子がたくさん届きました。
おいしかったです。ありがとうございます。
0、1 歳児さんもたくさん遊んでからゆっくり給食を食べるようになり、量も増え子どもたちの成長の早さに日々驚きです。

