

# 4月 『行事食（こいのぼり）』

実施日：4月30日（金）

担当園：はなさき保育園 練馬春日町



## ○昼食○

主食 『こいのぼりカレーライス』

副菜① 『大根サラダ』

副菜② 『アスパラとベーコンのソテー』



## こだわりポイント

竿や竿の上部分の丸い玉、鱗までこいのぼりを食材で表現し、彩りもきれいになるように工夫しました。また、下に敷いたランチョンマットの上にお皿を乗せると空を泳いでいるように見える点にもこだわりました。

カレーに入っているじゃがいも・人参はあえて小さめに切り、こいのぼりをきれいに乗せられるようにした点、チーズの型抜きを花型にし盛り付け、華やかさも出るようにした点にもこだわりました。

## 子ども達の食べた様子

\*練馬春日町第一\*

こいのぼりの形に気が付いて知らせてくれる子がいて、見た目を楽しむ姿がみられました。人気メニューのカレーとこいのぼりのコラボレーションで食べ進みもよく美味しそうに食べていました！

\*練馬春日町第二\*

今日の給食すごいよ！と先生が声をかけると、テーブルに並んだ給食を見て、「こいのぼり！」と言っていました。食べながら何度も「こいのぼり！」と言って体を揺らし、楽しく食べていました。可愛い見た目でも子どもたちも大喜びで、楽しく食べていました。

## 作り方（乳児4名分） ※大人1人前は、乳児の1.5～2倍の量です。

### こいのぼりカレーライス

米	1合	油	小さじ1と1/2
豚肩ロース肉	80g	バター	15g
じゃがいも	40g	カレー粉	小さじ1/2
人参	20g	小麦粉	15g
玉ねぎ	60g	塩	少々
にんにく	1かけ	出し汁	160ml
＜飾り用＞			
グリーンピース	4粒	砂糖	小さじ1
いんげん	2本	醤油	小さじ1/2
スライスチーズ	1枚	ウスターソース	小さじ1/2
ケチャップ	適量	ケチャップ	小さじ1

- ① 米は洗い、通常炊飯しておく。玉ねぎはスライス、にんにくはみじん切りにする。じゃがいも・人参・豚肉は食べやすい大きさに切る。グリーンピース・いんげん(1本を4等分に切る)は茹でて冷ましておく。
- ② 鍋に油を熱し、にんにくを炒める。香りが出てきたら、玉ねぎを入れ艶色になるまで炒める。
- ③ 豚肉・じゃがいも・人参を加え炒め、肉の色が変わったら出し汁を加え煮込む。
- ④ 煮込んでいる間、別にフライパンにバターを入れ弱火で加熱し、溶けたら小麦粉を加え炒める。やや茶色になったら、カレー粉・塩を加える。
- ⑤ ④に③の煮汁を少量加えルウをのぼし滑らかにし、③の煮込んでいる鍋に加え混ぜる。とろみがついてきたら砂糖・醤油・ウスターソース・ケチャップで味を調える。
- ⑥ 皿に出来上がったカレーを乗せ、その上にこいのぼり形に成型したご飯を乗せる。茹でたグリーンピースをこいのぼりの目に、いんげんを竿に、スライスチーズを丸型にくり抜き竿の一番上に盛り付ける。最後にケチャップで鱗を描く。

### 大根サラダ

大根	60g	砂糖	小さじ1
きゅうり	30g	醤油	小さじ1/2
コーン	10g	酢	小さじ1/2
		ごま油	小さじ1/2

- ① 大根・きゅうりは食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋に湯を沸かし、①・コーンを入れやわらかくなるまで茹で、冷水で冷ます。冷めたら水気をよく絞っておく。
- ③ 鍋に調味料をすべて入れ、煮立たせ、粗熱が取れたら②と合わせよく混ぜる。

### アスパラとベーコンのソテー

アスパラガス	60g
ベーコン	15g
しめじ	15g
バター	10g
塩	少々

- ① アスパラ・ベーコン・しめじは食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにバターを熱し、①を炒め、塩で味付けする。



光が丘の様子



石神井台の様子