

イベント紹介

4月の行事

入学式

4/29 (水) 昭和の日

毎月第2金曜日はお誕生月メニューの日

4月のBirthday

T・Mちゃん

Z・Mくん M・Yさん M・Iさん

Y・Kくん N・Mくん S・Tくん

M・Mママ S・Mママ A・Yママ

緊急告知

3月20日(春分の日)のばいす・ばーさは

午前10時30分～18時30分まで

営業しちゃいます。ただし、ごはんは

昼・夕どちらも同じメニューですけど…



初めて昼・夕の営業ですので…

試験的に実施してみます。厨房工事も始まりスタッフも不慣れの為、制限や不手際もあるかもしれませんが、来年度の長期休みを踏まえチャレンジしてみます。幼児さんや、小学低学年のお友達はパパやママと一緒に参加して欲しいです。 昼食だけでも可・夕食だけでも可・昼、夕同じメニューでも良ければどちらも食べて行って下さい。

4月のお誕生メニュー投票

- ① ハンバーグ
- ② 鶏唐揚げ
- ③ あんかけチャーハン
- ④ その他

4月のお誕生日迎えるお友達はG-Mailでお名前と希望 menu の番号を教えてね!

※まだお誕生日教えてない人もG-Mailで教えてね!

投票用紙かメールで投票

今月の recipe

豚 丼 🐷 2人分

材 料	豚バラ薄切り又は肩薄切り	: 50g
	玉ねぎ	: 350g
	おろししょうが	: 5g
	★ほんだし	: 5g
	★日本酒 ←白ワインを使うと	: 30ml
	★みりん 吉野家風の味	: 30ml
	★水	: 60ml
	★砂糖	: 2g
	★味の素	: 2振り

- ① 玉ねぎは1cm 幅位のくし切りにしバラバラにする
- ② 豚肉は4～5cm 幅に切る
- ③ 鍋又はフライパンに油を少量とおろし生姜を加え★を加えて沸かす
- ④ 蓋をして5分煮る
- ⑤ 豚肉を1枚ずつ剥がしながら入れ、8分煮る。
- ⑥ ご飯に載せ、お好みで紅生姜を飾る

厨房の改修工事始まりました。

🚧 ご迷惑をお掛けします。 🚧

完成予定は6月4日頃です。

編集者の独り言

「いただきます」 賛否のお話

SNSとかでお金を払ってるから「いただきます」と言うのはおかしい…みたいな意見見かけますが、そもそも「いただきます」は食材の命に対して感謝する事で権利とは関係無いと思うのですが…

(ばいす・ばーさ 調理部)の独り言です

お知らせや料理写真や食堂の様子など Up します



Instagram



予約・変更や投票・ご要望などはこちらから



E-Mail

kodomo.vice@gmail.com



こども福祉応援センターうえだ からのお願い

ご不要になったフィギュア・ミニカーなど小さいお品のご寄付お願いいたします。たくさん探してます。いくつでも大歓迎です。