



お弁当だよ

2026年度
桂ぶどうの木こども園

0歳と1歳、2歳、幼児と見本を用意しました！



幼児

- おにぎりはラップでも大丈夫です。
- おにぎりは子どもが自分で噛みちぎりやすいサイズがよいです。
(写真は5cm×5cmです)
- 子どもの食べれる量に合わせてください。

見本のお弁当容器は
おかずが450ml、果物が120mlです！



ちゅういっぷ・たんぽぽ

- バラン、ラップの使用はやめてください。
- カップの使用は最小限でお願いします。
- おにぎりは自分で持って食べやすい俵型のような形がおすすめです。
- 別容器してもらえると、おにぎりおかずが混ざることなく自分でとって食べやすいです。

見本のお弁当容器300ml×2個です！

すみれ

- バラン、ラップの使用はやめてください。
- おにぎりはお弁当箱に入れてください。

見本のお弁当容器は450ml
果物が120mlです！

実はこのお弁当、全部レンジで作りました！！

* 卵焼き

卵2個+みりん大1+白だし小1を混ぜ、耐熱容器にラップを敷いて卵液を入れ、ふんわりラップをかけて600W2分加熱。熱いうちに巻いて形を整える。

* さつまいの甘煮

小1本(100g位)、砂糖とみりん大1、水大3を耐熱容器に入れて600W6分加熱。粗熱が取れたら完成！

*冷めると味が入ります♪

* 豚肉の塩しょうが焼き

豚こま肉160g、酒と胡麻油大1、みりん大1/2、生姜チューブ3cm、塩1gを耐熱容器に入れて揉みこみ広げる。ふんわりラップをかけて600W3分加熱。ラップをしたまま1~2分置き余熱で火を通したら完成！

* 人参のツナ和え

人参千切り1/2本(100g位)、ツナ缶(オイル切った物)1缶、醤油小1/2を耐熱容器に入れ、ふんわりラップをかけて600W1分10秒加熱し、塩ひとつまみを振って混ぜたら完成！