



給食だより

今年も残りわずかとなりました。

寒さも本格的となり、体調管理が難しいですね。冬野菜の大根・人参・ごぼうなどの根菜類には体を温める作用があります。けんちん汁など根菜たっぷりのメニューを食べて、体の中からポカポカになり、元気に新年を迎えましょう。



むずかしいなあ

わ～！手にごはんがついてベタベタだ



こんがり焼けました



自分が作ったきりたんぽがわかるように
割りばしに名前が書いてあります



きりたんぽ、モチモチだね



美味しいね！！

11/16 食育クッキング きりたんぽ作り

3.4.5 歳児の子たちときりたんぽを作りました。ビニール袋にごはんを入れ、袋の外からよく揉んでごはんをつぶします。袋から取り出し、割りばしにつぶしたごはんを細長くつけていきます。この時、手にしっかり水をつけないとごはんがくっついて大変なことに…。苦戦しながらもみんな頑張って作っていました。給食室のオーブンでこんがり焼いて汁に入れておやつに食べました。自分で作ったきりたんぽは一段と美味しかったです。

☆保育園の納豆メニュー☆



給食では、茹でて刻んだほうれん草・ちりめんじゃこ・小ねぎ・ごま・きざみのりを納豆で和えた「栄養納豆」をよく提供します。味付けは納豆のたれのみ。色々な食材が合わさって納豆がより一層美味しくなります。このメニューが出た日は、みんな上手にごはんにかけてモリモリ食べています。納豆が苦手な子も、頑張って残さず食べてくれますよ。
ご家庭でも是非お試しください♪