



給食だより



梅雨が明けると本格的な夏がやってきます。
 これからの給食には夏野菜や果物がたくさん登場します。
 トマト・きゅうり・なす・とうもろこし・すいかなどの夏野菜は水分をたくさん含み、ビタミンやミネラルたっぷりです。夏バテ予防にも効果があります。ぜひご家庭でもとり入れてみてくださいね。
 みんなが楽しみにしている夏の行事が盛りだくさんの7月、元気いっぱい過ごしましょう!!

給食の一コマ



アスパラと人参入り



こんがりとおオープンで焼きます



串は外して提供します



☆アスパラのベーコン巻き☆

5月の献立に旬のお野菜としてたくさん登場したアスパラガス。苦手な子が多いので、少しでも食べやすくなるようベーコンで巻いて焼きました。ベーコンのおかげで完食できた子が多かったように感じます。



ハートの形のおにぎりだよ



☆鮭おにぎり(自分でにぎろう)☆

おやつにおにぎり作りをしました。ラップに包まれたご飯と具の鮭をこぼさないように握り、海苔をつけました。もう何回か経験している年長組の子たちは慣れた様子で作り、年下の子たちに優しく教えていました。三角、丸、ハート、ネコの形など思い思いに作っていました。2歳児の子は海苔をつけるところだけしました。みんな完食してくれました。



ギョッギョッ しっかりとぎるよ



大きな口でパクリ!



上手に海苔を付けられるかな?



真剣な表情です



見て!出来たよ