



給食だより



夏本番ですね。

日差しも強くなり、汗もたくさんかく季節ですので水分補給をしっかりして熱中症や夏バテに気をつけながら元気に過ごしましょう。



よく もんでね



じゃがいもをしっかりとつぶそう



ホットプレートでじっくり蒸し焼き



6月25日 じゃがもち作り

食育クッキングを行いました。園の畑で収穫したじゃがいもを使って、4・5歳児がじゃがもち作りに挑戦しました。

ビニール袋に材料を入れ、袋の上からよくもみます。材料が混ざったら手で丸く成型しホットプレートでこんがり焼きました。じゃがもちちは砂糖と醤油をつけていただきました。自分で作ったじゃがもちはとっても美味しいかったようです。



さとうじょうゆ味 人気です



1人分じゃがもちの分量

塩ゆでしたじゃがいも…100g

片栗粉 …10g

バター …3g



給食の一コマ



丁寧に取るよ



7月3日 ピーマンの肉詰め

3・4・5歳児にピーマンの種とりのお手伝いをしてもらいました。破かないように種とりの作業をしている子どもたちは真剣そのもの。みんなのおかげで美味しいピーマンの肉詰めができました。普段はピーマンが苦手な子も、この日は完食でした。