

6月 給食だよ!



真夏の様に暑くなったり雨が降って肌寒い日もあったりと体調管理が難しい5月でしたね。保育園でもこまめに水分補給を行い体調管理に気をつけていきたいと思います。

6月は梅ジュース作りをお部屋ごとに行い、梅の変化を楽しみながらできあがりを待ちたいと思います。

【こどもまつりの行事食紹介】

こどもまつりの日に合わせて鯉の解体を子どもたちの目の前で行いました。普段見ることのない大きさの魚にドキドキしている子もいました。いざ解体が始まると「血だ!」「くさい～」と素直に思ったことを伝えてくれ、貴重な体験になりました。

行事食はクチナシを使って色を付けた黄飯と解体した鯉を使った甘辛焼、キャベツのゆかりあえ、とろみをつけたくず汁を作りました。黄飯(おうはん)は尾張地方に伝わる郷土料理で、黄色は厄除けを意味し、黒豆は健やかに過ごせますようにと端午の節句に食べられてきたそうです。おやつはちまきを作りました。笹のにおいも一緒に楽しめるおやつになりました。



【そら豆のさやむき】



4月のたけのこに続き、旬の食材に触れる取り組みとしてそら豆を用意しました。「ふかふかだね～」「赤ちゃんがいる!」といろいろな発見を楽しみ、そら豆ごはんにしておいしく食べました。

【誕生会～5月～】

5月はすみれ組のDくんのお祝いをしました。今月は清見オレンジといちごをたっぷり使ったケーキを作りました。Dくんは、誕生会の前にブロックで作ったケーキを「Dくんのケーキ!」と見せてくれることもあり、ケーキを楽しみにしている姿もありました。当日はお部屋のみんなでうたを歌ってお祝いすることができました。

❖ レシピ紹介 ❖

じゃがいものスコーン

材料	分量
じゃがいも	200g
米粉	50g
油	25g
砂糖	15g
ベーキングパウダー	3g
塩	少々

【作り方】

- ①じゃがいもを茹でてつぶす
- ②じゃがいもが温かいうちにすべての材料を入れてひとまとめにする
- ③綿棒で2cmくらい(厚めでOK)の厚さにのばして三角に切る
- ④オーブンで220℃、15分焼いて様子を見る
- ⑤焼き色がついたらできあがり☆