

8月 給食だより

尾田・橋本・杉山

蒸し暑い日が続きますね。子どもたちは暑さに負けずよく遊びよく食べています。先月に田植えした稲もゆっくりですが背が伸びています！

【七夕の行事食】

七夕ちらしずし、あじのかば焼き、キャベツのゆかりあえ、冬瓜汁、おやつはフルーツポンチでした。星形の人参をちらしたきらきらのちらしずしでした。フルーツポンチはすいかとメロンを器にしました。それぞれ好きなものをおかわりして大満足でした☺

【梅ジュース、梅干し作り】

みんなで作った梅シロップで梅ジュースを飲みました。どのクラスもおいしくでき、おやつの時間に乾杯して、好きな子は何度もおかわりする姿がありました。なくなるまでおやつなどで出していきます。

幼児クラスでは香川さんに頂いた梅で梅干し作りもしました。完熟梅のにおいをかいで「桃みたい！」とよったりしながら梅を漬けました。順調に漬かっていて出来上がりを楽しみにしています。

【じゃがいもクッキング】

園庭の畑で採れたじゃがいもを使ってさくら組さんとフライドポテトを作りました。

さくら組さんに洗ってもらったいもを目の前で揚げました。みんなで育てたいもは格別のおいしさでした！できたてを味見したり、他のクラスにもおすそ分けに行ってみんなでおいしく食べました。



【7月誕生会】

7月の誕生会をしました。今月はりんご、みかん、ももと豆乳クリームのカークです🍰

かわいいポーズもおてのもの
そら Nちゃん&Yちゃん

いつもよりごきげん
すみれ Rくん

とまどいの
たんぼぼ Mくん&Rくん



＼とうもろこしごはん／

子どもにとうもろこしの皮むきをしてもらって一緒に簡単につくれます♪

実をそぎ落とした芯と一緒に炊飯器で炊くことで、とうもろこしの芯から甘いだしや栄養がでてさらにおいしくなります。

たっぷり4合分
米…4合(600g)
とうもろこし…1~2本
塩…小さじ1

- ①米を研ぎ、浸水させておく。
- ②とうもろこしは皮をむきよく洗う。包丁で軸を切り落として実をそぎ落とす。(半分に切るとやりやすい)
- ③米に水を普段通りの量入れ、塩を入れる。その上にとうもろこしの芯と実を入れ炊飯する。
- ④炊けたら芯を取り除き、お好みで塩(分量外)やバターで味を調べて混ぜて完成(何も加えなくてもおいしいです)

