



給食だより

入園から 1 ヶ月経ち、綺麗に咲いていた平和公園の桜の葉も新緑となり、外に出るのも気持ちの良い季節になりましたね。進級してドキドキしていた子どもたちも徐々に慣れ、給食もおかわりする姿が見られるようになってきました。

【たけのこの皮むき】

4 月は旬の食材である生のたけのこの皮むきをして、たけのこごはんを作りました。

そら、やまでは集まった子たちに皮むきをしてもらいました。たけのこを持っていくと、「やりたい!」と興味津々で集まってくれました。順番だよーとみんなで協力し合って、初めは苦戦していた子どもたちもやり方を教え合ったりしてコツをつかんで上手にむいていました。子ども達がむいてくれた、たけのこはたけのこご飯にして次の日の給食で食べました。みんなよく食べていて大人気でした!



【誕生会〜4 月〜】

4 月はやまの部屋の K くん、S ちゃん、すみれ組の S ちゃん、たんぽぽ組の K ちゃんの誕生会をしました。果物がたくさん乗ったケーキでみんなでお祝いしました。

つくし組は、全員が 1 歳になった月にみんな一緒に 1 歳おめでとうの会を行う予定です。

【給食レシピ】

たけのこご飯

・材料 4 人分

米 2 合

たけのこ 中 1 本 (水煮)

にんじん 1/2 本

油揚げ 1 枚

醤油 大さじ 2

潮 小さじ 1/4 杯

出汁 適量

・作り方

①たけのこはくし型の食べやすい大きさに切り

にんじん、油揚げは千切りに切る

②お釜の中にといだお米、調味料を入れ 2 合のラインまで
出汁を入れる

③①の材料を入れて炊飯スタート

④炊きあがったら完成

是非ご家庭でも作ってみてください!