



給食だより

だんだん暑い日が増えてきましたね。蒸し暑くなり食中毒が増えてくる時期です。引き続き衛生管理を徹底しておこなっていきたいと思います。

6月は梅シロップ、梅干し作りを行う予定です。梅の変化を楽しみながら出来上がりを待ちましょう。

【そら豆のさやむき】

4月のたけのこに続き、旬の食材のそら豆の皮むきをしました。「どうやって豆をとるの〜?」「豆がでてきた!」とみんなで楽しみながらさやむきを行いました。今回は、塩ゆでにして食べました。



【鯉の解体】

昨年と同様、魚屋さんに来てもらい鯉をさばいてもらいました。鯉がどれくらい大きいかを分かりやすくするために魚屋さんの粋なはからいで鱈や鰯などを持ってきてもらったので大きさ比べなどもして、子ども達も興味津々で鯉の解体を見ていました。献立は、解体した鯉で竜田揚げ、クチナシを使って黄飯、ゆかりあえ、あんかけ汁を作りました。おやつではちまきを作りました。



【誕生会】

5月は、やまの部屋のDくん、Yくん、たんぼぼ組のKくん、つくし組のHくんのお祝いをしました。ココア生地のケーキにいっぱいのフルーツを乗せて可愛いケーキにしました。



【献立紹介】 ジャがいものスコーン (5人分)

材料	ジャがいも	200g	作り方
	上新粉	50g	①ジャがいも茹でて潰す
	油	25g	②ジャがいもが温かいうちにすべての材料を
	砂糖	15	いれてひとまとめにする
	ベーキングパウダー	3g	③綿棒で2センチくらいの厚さに伸ばして三角に切る
	塩	少々	④オーブンで220℃、15分焼く
			焼き色が付いたら出来上がり