



給食だより

気温の高い日が続いていますね。子どもたちもたくさんお茶を飲んで熱中症予防に努めています。8月はとうもろこしの皮むきやきゅうりを使ってクッキングを行いました。9月は少しずつ秋の味覚が献立に登場します。行事食はお彼岸のおはぎがあります。

【まぜまぜクッキング🥒】

すみれ組で育てたきゅうりを使ってクッキングを行いました。きゅうりを使って何を作るかみんなで話し合いをして、かぼちゃサラダを作ることになりました。とれたてのきゅうりそのまま食べてみたり、サラダをみんなでまぜまぜしました。2回目も話し合いをしてポテトサラダを作りました。みんな積極的に参加して和やかな雰囲気で行うことができました。



【誕生会】

8月は、そらの部屋のYちゃん、やまの部屋のIちゃん、Sちゃん、すみれ組のUちゃん、Sちゃんのお祝いをしました。リクエストのケーキは果物をたくさん使って盛りだくさんのケーキにしました。

【献立紹介】 米粉の蒸しパン （作りやすい分量 こども10人分）

材料	米粉	200g	作り方
	豆乳	150ml	①米粉、砂糖、ベーキングパウダーを合わせて混ぜておく
	油	10g	②粉類が入ったボウルに豆乳、油、酢を入れてよく混ぜる
	砂糖	20g	③好きな容器に入れて蒸し器で10分～蒸す。
	酢	小さじ1	
	BP	5g	保育園では米粉はお米屋さんのもので、ベーキングパウダーはラムフォードを使用しています。米粉は製菓用のものを使った方がうまく膨らみます。小麦粉の蒸しパンと比べ膨らみにくいのでベーキングパウダーは多めに使用し、酢を入れて膨らみやすくしています。小麦粉と違ってしっかり混ぜた方がうまくいきやすいです。
	お好みでココア	10g	
	きなこ	10g	
	抹茶	2g	