



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。進級してどきどき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。5月はこどもの日メニューがあります。園長先生による鯉の解体を予定しています。

【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、たけのこ入りの炊き込みごはんと煮物を作りました。

たんぼぼさんでたけのこの皮むきをしました。たけのこを見ると興味津々の様子。大人がむいているのを見て、同じように挑戦していました。少し怖くて泣けちゃった子もいましたが、お友だちの様子を見て少しずつ触ってみる姿がありました。“ちょっとおあじみ…”とかじってみる子もいましたよ。

取り組みができなかったクラスの子は、給食室の前にたけのこを置いて見てもらいました。炊き込みご飯はよく食べていて大人気でした！今年度も子どもたちが食材に触れる機会をたくさんつくっていきたいと思います☆



【誕生会～4月～】

4月はやまのSちゃん、Kくん、そらのSちゃん、すみれ組のKちゃん、たんぼぼ組のNちゃん、Yちゃんの誕生会をしました。

幼児さんは6歳になるさくらさんのリクエストケーキでお祝いしていきます。やまはSちゃんのリクエストでココアケーキにクリーム、いちご、りんご、みかん、こんぺいとうをのせたケーキでお祝いしました。カラフルなケーキに大喜びの子どもたちでした。

つくし組はRくんが誕生日を迎えました。全員が1歳になった月にみんな一緒に1歳おめでとの会を行う予定です。

【給食レシピ】 ジャがいもと米粉のスコーン

＜材料＞作りやすい分量

ジャがいも 150g

米粉 150g

砂糖 30g

塩 2g

ベーキングパウダー 10g

米油 40g

豆乳 適量



①ジャがいもを茹でてマッシャーでよくつぶす

②ジャがいもに油を入れて混ぜる

③米粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れて混ぜる

④水分が足りなければ豆乳を加えてこねる(クッキー生地くらいの固さ)

⑤1.5cmくらいの厚さに伸ばして好きな形に切る

⑥180℃に熱したオーブンでこんがりするまで焼く
出来上がり♪

しっかり噛めて満足感のあるおやつです。ぜひご家庭でも作ってみてくださいね！

