



給食だより

だんだん蒸し暑い日が増えてきましたね。食中毒が増える時期です。衛生管理を徹底しておこなっていきたいと思います。夏野菜も取り入れながら、食べやすいメニューを心がけていきます。6月は各クラスごとに梅シロップ、さくらさんで梅干し作りを行う予定です。出来上がりを楽しみに梅の疲労回復パワーで夏を元気に乗り切りましょう！

【子どもの日メニュー】

こどもの日メニューで、こいのぼりハンバーグ、クチナシを使い黄色く炊いたご飯に黒豆をちらした黄飯、のり和え、のっぺい汁、おやつには笹を巻いたちまきを作りました。大きなこいのぼりハンバーグに大喜びの子どもたちでした♪

【ゆうやけごはん】

にんじんの千切りとお米と一緒に炊いたものを“ゆうやけごはん”として給食で出しています。ゆうやけごはんをたんぼぼとれんげのお部屋でそれぞれ作りました。子どもの前で人参を刻み、お米とおだしと調味料と一緒に炊飯器に入れてスイッチオン。出来立てほかほかのゆうやけごはんをお腹いっぱい食べていました。

【そら豆のさやむき】

幼児さんのやりたい子で、そら豆のさやむきをしてくれました。見ただけで「そら豆食べないから～」と宣言している子もいましたが、剥くのは楽しんでやってくれていました。鞘を触って「ふわふわしてる！」と目を輝かせていました。塩と油をかけてオープン焼きにしておいしく食べました。

【誕生会】

5月は、やまの部屋のUくん、そらの部屋のKくん、すみれのHくん、たんぼぼのEちゃん、SちゃんRちゃんのお祝いをしました。Yくんのリクエストでやまとそらはココア生地に豆乳クリーム、いちご、みかん、こんぺいとうのケーキでした。クリームとこんぺいとうは誕生日ケーキの日だけの特別感もあり、お皿についたクリームまで綺麗に食べる姿がありました。

* 6月の予定

- ・梅シロップ作り
- ・さくらさん梅干し作り
- ・21(水)誕生会
行事食
- ・30(金)水無月

給食レシピ 人参が甘くて子どもに人気のメニューです

<ゆうやけごはん>米2合分

材料

人参 150g
米 2合
醤油 小さじ2
塩 小1と1/2
だし汁

作り方

- ① 人参を千切りにする
- ② 洗った米を炊飯器に入れ、2合の目盛までだし汁を注ぎ、醤油と塩を加え混ぜる
- ③ 人参を散らして炊飯する
- ④ 炊き上がったら混ぜて出来上がり