

7月 給食だより

梅雨入りして蒸し暑い日々が続いていますね。プールも始まって給食をたくさん食べている子どもたちです。最近はお汁もよく飲むようになってきました。暑さが厳しくなってくるので水分、塩分を補給するためにも、これからたくさん飲めるようにしていきたいです。

6月は梅シロップづくりをしました。乳児さんには梅の水分を拭いて氷砂糖と順番に瓶に入れてもらい、幼児さんはそれに加えて爪楊枝でヘタを取る作業もしてもらいました。完成を楽しみに、にみんな「おいしくな〜れ！」と唱えました♪玄関の前に瓶を置いてあるので是非変化をご覧ください。

7月は七夕と土用の丑の日の行事食があります。他にもとうもろこしの皮むきや梅干し作り、収穫した野菜を使ったクッキングを行う予定です。

【誕生会】

6月は、そののNちゃん、Jくん、すみれのYちゃん、Tちゃん、たんぼぼのRちゃんのお祝いをしました。ココア生地の上にクリームをしぼってフルーツをたくさん乗せたケーキにしました。子ども達も喜んで食べていました。



梅ジュース



誕生日ケーキ

<レシピ紹介> かぼちゃもち

材料（子ども5人分）

米粉 75g
かぼちゃ 60g
砂糖 20g
水 70ml〜
きなこ 適量

- ① かぼちゃはわたと皮を取って蒸して潰し、粗熱をとっておく
- ② かぼちゃに米粉、砂糖を合わせてゴムベラで混ぜ、固さをみながら水を加えていく（ヘラでぬり広げられるくらいの固さ）
- ③ バット等にオーブンシートを敷き、1cmほどの厚さにして表面をならし10分蒸す
- ④ 冷めたらスティック状に切ってきなこをまぶす

できあがり☆

もちもちでやさしい甘さが子どもたちに人気のおやつです
ぜひ作ってみてください