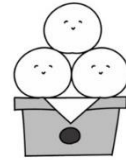


給食だより



少しずつ過ごしやすい日が増えてきましたが、まだまだ残暑が厳しい日が続きますね。おいしくて栄養たっぷりの旬の食材を食べて夏の疲れを取り、寒い冬に向けて体調を整えましょう。

さくらさんの梅干し完成☆彡

6月末から年長のさくらさんと作ってきた梅干しがついに完成しました。きれいな赤色に染まっても美味しく出来上がりましたよ～。赤紫蘇は干してフードプロセッサーにかけ、ゆかりにしました。完成までいくつか工程がありましたが、梅干しづくりの時間を毎回楽しみにしていたさくらさん。色々な工程を経て、時間と手間をかけて作られているということも感じてもらえたかなと思います。まずはさくらさんだけで梅とゆかりのミニおにぎりを作って味見♪「足りないよ～もっと食べたい」と食べ足りない様子でしたが、「こんどは小さい子たちにも持って行く！」と自分たちの作ったものを食べてほしい！意欲満々でした。

アイスクリーム作り

先月のそらさん、やまさんに続き、すみれさんでもビニールの保存バックを使ったアイスクリームを作りました。氷に塩を入れた袋の中に、豆乳と砂糖を入れた袋を入れて根気よく振ると出来上がります。レシピを載せておきますので、是非お家でも作ってみてください。

誕生会

8月はそのSちゃん、Uちゃん、やまのSくん、すみれのRちゃんのお祝いをしました。フルーツいっぱいケーキに大喜びの子どもたちでした♪

9月の行事食

29日(金) 十五夜 白と黄色(かぼちゃ)2色のお月見団子

ふりふりアイスクリームの作り方

<材料>約5カップ分

- 豆乳ホイップ(生クリームでも) 100ml
- 無調整豆乳(牛乳でも) 200ml
- 砂糖 50g
- 氷 750g
- 塩 250g
- ◎チャック付きの保存袋 2枚
- ①アイスの素が入る大きさ(M)
- ②アイスの素、氷、塩が入る大きさ(L)

<作り方>

- 1 ①に豆乳ホイップ、豆乳、砂糖を入れてしっかりとチャックを閉じ砂糖が溶けるよう振って混ぜる。
- 2 ②に氷と塩を入れてまんべんなく混ぜる。
- 3 2に1を入れてしっかりとチャックを閉じ振る。塩を入れることでおよそ-20℃まで下がります。冷たいので大きめのタオルを巻いて下さい。5分くらいかかります。
- 4 固まったら器に盛ってお好みでトッピングをする。