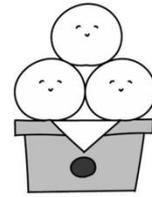


給食だより



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。9月も元気に過ごせるように、カレー味など食欲の湧くメニューや夏野菜も多く取り入れた給食になっています。

さくらさんの梅干し完成！

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。赤紫蘇も干してゆかりにしました。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。7月は雨の日が多く、梅干しをなかなか干せず完成まで長く時間がかかりましたが、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ミニおにぎりを作って味見♪「いつもたべてるのよりおいしい！」と美味しさもひとしお。後日、給食の時間にそらさん・やまさんそれぞれで、さくらさんにも手伝ってもらいながら梅おにぎりを作って食べました。「おいしい！」と食べる友だちをみて、誇らしげなさくらさんでした。

すみれさん☆きゅうりとなすを食べたよ

すみれ組さんが栽培していたきゅうりとなすを収穫したので、クラスで食べました。きゅうりはスティックにして甘味噌をつけたものと、梅和え、なすと一緒に浅漬けにして食べました。目の前で切るのを見たり、自分たちで揉むのをやってみたりと変化に興味津々の子どもたち。美味しく食べました♪

アイスクリーム作り

そらさん、やまさんで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。グループで協力しあって、なかなか時間がかかりましたが「かたまっただ〜！」と喜び合う子どもたち。仕上げにチョコレートシロップをトッピングして、あっという間に食べ終わりました。

誕生会

8月はそらのSちゃん、Uちゃん、やまのSくん、たんぽぽのRちゃんのお祝いをしました。ココアケーキにもも、みかん、こんぺいとう、チョコシロップのケーキでお祝いしました。つくし組の8月に予定していた1歳おめでとうの会は9月に行う予定です。

9月の行事食

9日（金） 十五夜 白と黄色(かぼちゃ)2色のお月見団子