



給食だより

みんなをつなぐ、
わりわりをずっと。

心地よい春風の中で、入園した子ども達も少しずつ園生活に慣れてきました。
季節の変わり目となりますので、体調管理に充分注意しながら元気にすごしていきましょう。



こどもの日



こどもの日は「端午の節句」で、子どもたちの成長を祝う日です。もともとは病気や災いを避ける行事でした。5月5日には、ぜひ「柏餅」を食べたり「こいのぼり」を飾って楽しんでください。

お給食では、こどもの日にちなんだ行事食として、かぶとの形をしたハンバーグを提供する予定です。



今月の食育

グリンピース



今月は、グリンピースのさやむきを通して、旬の食材に触れる食育活動を予定しています。

さやを開き、豆が並ぶ様子を観察することで、野菜の育ち方や季節の恵みについて学びます。実際に見て、触れて、香りを感じる体験を大切にしながら、食べ物への関心を育てていきましょう。

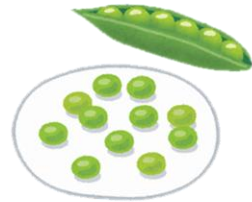
【材料】(幼児5人分)

- ・グリンピース...60g
- ・牛乳...150g
- ・小麦粉...125g
- ・ベーキングパウダー...5g
- ・砂糖...30g
- ・塩...ひとつまみ
- ・油...5g
- ・無塩バター...5g

【作り方】

- ①：グリンピースは茹でて水気を切る。
牛乳とミキサーにかける。
- ②：小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を合わせてふるいにかける。
さらに油を加えて混ぜる。
- ③：②に①を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④：バターをひいたフライパンに流し入れ、両面焼き切り分ける。

グリンピースパンケーキ



他のレシピもあります ✨



check

