



給食だより7月

暑い夏がやってきました。子どもたちが園庭に植えた夏野菜も実り始め、先日はオクラと枝豆を収穫してくれました。普段野菜があまり好きでない子も、自分たちで育てた野菜はよく食べてくれます。苗から野菜が成長していく様子は、子どもたちにとってワクワクして特別なことなようです。ご家庭でも、子どもたちと一緒に夏野菜を育ててみるのも楽しいかもしれませんね。

7月7日は七夕。その日の給食は、星の飾り付きのハンバーグ、3時のおやつには手作りゼリーと七夕らしいものとなっています。楽しみにしててくださいね！

とうもろこしの皮むき



今月と来月の3時のおやつにとうもろこしができます。今年も子どもたちに皮むきのお手伝いをしてもらおうと思います。とうもろこしの黄色い粒は、見たことも食べたこともあるでしょうが、皮やひげがついた状態のとうもろこしに触れる機会は少ないかもしれません。毎年、子どもたちは楽しそうに皮むきをしてくれます。何気ないことでも、子どもたちにとっては特別で貴重な経験となることでしょう。



マカロニきなこ

【材料】

- マカロニ 30g
- きなこ 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 少々

【作り方】

- ① マカロニを茹でる。
- ② きなこと砂糖、塩を合わせておく。
- ③ 茹でたマカロニをざるにあけ、水にさらす。冷めたらよく水をきっておく。
- ④ ②と③をあえる。



※子どもたちが大好きなおやつで、いつもおかわりがなくなってしまう程人気です！園ではツイストマカロニを使っていますが、色々な形のマカロニがあるので、好きな形のもので作ってみてください。