



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、先日はきゅうり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。給食では5日に、星の飾り付きのハンバーグや星のおふのに入ったスープ、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！

7月の新メニュー

- ・ 鮭のマヨネーズ焼き
- ・ きつねさんの贈り物(信田煮)
- ・ 三色ナムル
- ・ キャベツとわかめの和え物
- ・ ココアラスク

※今月は沢山の新メニューがあるので楽しみに！

とうもろこしの皮むき

子供たちの大好きなとうもろこし！黄色い粒は、見たことも食べたこともありますが、実の数だけある長いひげ、それらを包む緑の皮までついた丸ごと一本のとうもろこしを見たことがない子も多くいるでしょう。今年も以上児クラスのお友だちに、とうもろこしの皮むきのお手伝いをしてもらおうと思っています。自分たちでむいたとうもろこしの味はきっと格別なおいしさでしょう！



シュガーラスク

【材料】

- ・ バケットパン 1本
- ・ バター 100g
- ・ グラニュー糖 30g

【作り方】

- ① バターを常温で柔らかくする。
- ② バケットパンをお好みの厚さに切る。
- ③ バターとグラニュー糖を混ぜ合わせ、バケットパンにぬる。
- ④ 180℃に温めたオーブンで8～10分焼く。

※園ではシュガーやごま、今月の新メニューのココアなど色々な味のラスクを提供しています。バケットパンが硬いようなら、食パンで代用しても美味しく食べられます。簡単に出来るので、ぜひご家庭でも作ってみてください！

