



給食だより 4月

春の暖かい日差しがたちばなにも差し込んできます。新しい年度になり、子どもたちはこれからの新しい園生活を楽しみにしていることでしょう。

「今日のお給食はなんですか?」「今日のおやつはなんですか?」と、毎日のように給食室に声をかけてくれる子どもたち。食事のマナーや好き嫌いばかりを気にするのではなく、まずは楽しく食べること、「食」に興味を持ってくれることがいちばんです。本園の食育目標である『楽しく食べる元気な子』を目指し、職員一同、子どもたちの成長を保護者の皆さまとともに見守っていきたいと思っています。



給食だよりと展示食



給食だよりでは、おすすめの給食レシピや給食室からのお知らせ、子どもたちの様子などを発信していきます。献立表、給食だよりはホームページからご覧いただけます。また玄関に献立表も用意してありますので、必要な方はお持ちください。写真ではありますが展示食も玄関に展示してあります。お帰りの際はぜひご覧になってください。



スティックパイ

《材料》

- ・冷凍パイシート 1枚
- ・グラニュー糖 10g
- ・シナモン 適量
- (水 適量)

《作り方》

- ① パイシートを半解凍にする。
- ② グラニュー糖、シナモンを合わせる。
- ③ パイシートに水をつけ、②をつける。
- ④ 包丁で1cm程のスティック状に切る。
- ⑤ 180℃のオーブンで10分焼く。

園で大人気のおやつです。パイシートはスーパーの冷凍コーナーで購入できます。材料も少なく手軽にできるので、家でも作ってみてください。4月にも3時のおやつで出ます。

