



給食だより 5 月

新年度が始まり、一ヶ月が経とうとしています。園での生活に少しずつ慣れてきた頃かとは思いますが、一方で疲れが出やすい時期でもあります。今月はゴールデンウィークがあるので、ゆっくりと体を休めつつ、楽しいお休みになってくれることと思います。また、暖かい日が増えてきましたが、その日によって気温の変化が大きい時期です。子どもは大人より暑がりなので、着るもので調節したり、水分を積極的に取るよう心がけてみてください。

子どもの日



5月5日は子どもの日。子どもたちみんなが元気に育ち、大きくなったことをお祝いする日です。子どもの日には“ちまき”や“かしわもち”を食べる習慣があります。ちまきには、子どもの無事な成長への願いや、魔除けの意味が込められています。またかしわもちには、柏の木は新芽が出る時期まで葉を落とすことがないことから、子孫繁栄の意味が込められています。

2日の給食は、こいのぼりのオムライス、おやつにはちまきが出ます。楽しみにしていて下さいね！



ほうれんそうケーキ

5月の新メニューの
レシピを紹介します！

- 【材料】アルミカップ4～6ヶ分
- ・ホットケーキミックス 200g
 - ・卵 1ヶ
 - ・牛乳 150ml
 - ・バター 20g
 - ・砂糖 20g
 - ・ほうれんそう 40g

【作り方】

- ① バターをレンジで溶かしておく。
- ② ほうれんそうはやわらかめに茹でて、みじん切り又はペースト状にする。
- ③ 材料をすべて混ぜ合わせる。
- ④ アルミカップに③を流し入れる。
- ⑤ 180℃に予熱したオーブンに入れ、焼く。



※ホットケーキミックスで簡単にできるケーキです。苦手な野菜でもケーキにして混ぜると食べやすくなるのでおすすめです！