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少しずつ実り始めてきています。収穫した夏野菜は、子どもたちが給食室に持って来てくれ、調理して食べます。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のようです。
また、今月と来月の３じのおやつに、とうもろこしがでます。今年も以上児クラスのお友だちに皮むきのお手伝いをしてもらう予定です。緑の皮のついた丸ごと一本のとうもろこしを触る機会も少ないかもしれませんので、楽しく観察しながら皮むきできたらと思います！

７月の新メニュー

・クリームスープパスタ
・ヨーグルトケーキ
・野菜スティック（みそマヨ味）
・コールスローサラダ
（野菜３種）

※今月は沢山の新メニューがあるのでお楽しみに！

七夕

　７月７日の夜、おり姫とひこ星が年に一度、天の川で会えるという伝説で知られている七夕。４日（金）のたちばなきらきら会の日の給食では、七夕にちなんだメニューになっています。星の飾り付きのハンバーグや星のおふの入ったスープと七夕らしいものとなっています。楽しみにしていてくださいね！

オクラのスープ

【材料】

・オクラ　　　２本
・玉ねぎ　　　1/2ヶ
・おふ　　　　適量
・だし汁　　　４００cc
・醤油　　　　５ｇ
・塩　　　　　適量

【作り方】

① スライスした玉ねぎをだし汁で煮込む。
② 小口切りにしたオクラ、おふを①に入れ、調味料で味付けをする。

※オクラの切り口が星型でかわいいスープです。たなばたきらきら会の給食でも出るので、お楽しみに！