



夏も終わりに近づいていますが残暑厳しい毎日です。子ども達も暑さとお盆休みの疲れから体調を崩している子が増えてきました。給食も夏バテや熱中症対策のメニューを取り入れて体調管理に気を付けています。

ブルーベリー収穫

玄関の花壇に青く実っているブルーベリーをきりん・ぱんだ組で収穫しました。「これ取っていい?」と確認しながら夢中で取っていた子ども達。あっという間に袋いっぱいになりました。

収穫した、たくさんのブルーベリーはおやつ時間にブルーベリーソースにして、ケーキにかけて頂きました。とても甘酸っぱくておいしかったです。

すいとん作り

8月5日(木)にこあら組がクッキングをしました。テーマが戦時中の食事だったので、すいとん汁を作りました。クッキングの前にお団子丸めを粘土で練習した甲斐もあって上手に丸めることができました。ゆでる際も浮いてくる様子を子ども達は、とてもワクワクしながら覗き込んでいました。自分達が作ったすいとん汁はとってもおいしかったようでたくさんの笑顔が見られました。

またその日のおやつは麦ご飯のおにぎりでした。うさぎ組からきりん組は自分達でおにぎりを握りました。自分達で作ったおにぎりはとてもおいしかったようで、おかわりする子もいました。



野菜作り

平成 22 年 9 月 6 日

夏野菜の収穫も終わり次の野菜作りの為に、畑の土作りを始めました。秋に向けてひよこ・りす組がラディッシュ、うさぎ組がラディッシュとかぶ、こあら組が人参を育てます。また野菜の生長など食育だよりでお知らせしたいと思いますので、楽しみに待っていてください。

～ 8 月のお誕生会 ～

そばめし
たこウィンナー
かぼちゃサラダ
中華スープ
すいか・ぶどう



*お祭りメニューのリクエストそばめしと懐かしいタコさんウィンナー・スープの魚は金魚すくいをイメージしました。ステックの金魚はお汁から飛び出したかな？
大好評で沢山おかわりして食べました。

楽しかったね！夏祭り

楽しかった夏祭り沢山の保護者の方に「カレー美味しかったぁ」「作り方教えて」と言って頂きとてもうれしかったです。そこで今月の食育だよりでお知らせすることにしました。

《夏祭りカレーレシピ・・・4人分》

- * ジャガイモ・・・240g
- * にんじん・・・60g
- * たまねぎ・・・200g
- * なすび・・・40g
- * 鶏もも・・・80g
- * グリンピース・・・20g
- * パーモンドカレールウ60g
- * キャノーラ油・・・8cc
- * ウスターソース・・・12cc
- * 塩・こしょう・・・少々

人参・玉葱・なすびは皮をむいてサイコロに切る油でよく炒める（玉葱がきつね色）
じゃがいもは皮をむいて食べやすい大きさに切り水につける。
鶏肉は塩・こしょうをしてオーブンで焼く
に と を加え炒め水を加え煮込む
（その時肉汁も一緒に加える）
じゃがいもがやわらかくなったらルウとグリンピースを加え弱火で煮る
仕上げにウスターソースを入れる