



食育だより

蒸し暑い日がまだまだ続きますが、涼しい風が吹き秋の到来を感じられるようになりました。子どもたちは園庭に飛ぶたくさんのとんぼを追い掛け回し、毎日元気いっぱいにあそんでいます。

こあら組 すいとん作り

8月3日(水)に初めてのクッキングですいとん作りをしました。一ヶ月前よりすいとんのお団子作りに向け粘土でお団子作りを練習していました。その成果もありみんなかわいい丸い形のお団子が出来上がりました。丸めたお団子をお湯でゆでる時もお約束を守り怪我する事なくゆでることが出来ました。ラップで麦ご飯のおにぎりを作り、戦争の頃の話は少し難しかったけど良いクッキングになりました。自分で作ったお団子を見て「お団子や」「おいしい」と嬉しそうに話しながらおいしく頂きました。



(お団子をゆでている様子、私かしく待てるよ)



(お団子を丸めている様子)

夏野菜の収穫

5月に植えた夏野菜の苗。今年は病気になったり、雨が降らずに成長が遅く実もなかなかならず苦戦した栽培。しかし、子どもたちの一生懸命な水やりや草抜きのおかげで無事、収穫を終えることが出来ました。収穫した夏野菜がどんなふうに入っているかとても楽しみにしていた子どもたち。給食調理員さんに「こればんださんのきゅうり?」「これこあらさんのピーマン?」と自分たちで栽培した食べ物を食べる喜びを感じ、食事をすることが出来ました。今は、ひまわりだけになりさみしい畑ですが次は、こあら組とうさぎ組が冬野菜を栽培してくれます。大きくたくさん育つことを期待し楽しみにしています。



(ピーマンを収穫したよ)

8月の物語ケーキ

『りんごがひとつ』より、りんごのコンポートケーキです。
おなかをすかした動物たち、りんごがひとつ落ちています。
われ先にと、おさるがりんごをとって、みんな大あわて。
テンポのよいフレーズや笑いをさそう面白い展開は子ども達も大喜び。最後はほろっとする温かさを感じます。

りんごのコンポートケーキ

材料 鉄板1枚分

りんご	2個
グラニュー糖	大さじ4
オレンジジュース(100%)	200cc
塩水	適量
小麦粉	400g
卵	6個
バター	400g
砂糖	300g
牛乳	30cc
バニラエッセンス	少々



(9月の物語の絵本)



(なぜりんごをとったのかな?)



(りんごのコンポートケーキ)

りんごの皮をむきサイコロ状に切り塩水につける。

鍋に水気を切ったりんご、ジュース、グラニュー糖を入れ焦げないように弱火で30分煮る。

バターに砂糖を加えよくまぜる、卵を加えよくまぜる。

牛乳、バニラエッセンスを加えまぜる。

ゴムベラで、ふるった小麦粉を切るようにまぜ汁気を切って荒熱をとったりんごを加える

さっくりまぜクッキングシートをひいた鉄板に流しいれ上から落として空気をぬく。

180℃に温めたオーブンで20分~25分焼く。焼けたらラップに包み蒸らす。

冷めたら切り分ける

~8月のお誕生会~夏祭りランチ

- ※ そばめし
- ※ 唐揚げ、ミニフランク
- ※ 冷やしきゅうり、とうもろこし
- ※ ミニトマト、巨峰
- ※ 金魚すくいスープ



(お祭りランチ)



おやつ(カステラパフェ風)

*夏祭りの屋台をイメージして作りました。子ども達の「昨日お祭り行ったよ」

と言う楽しい思い出をランチプレートで再現しました。

たこステックは、はちまきをした盆踊りをイメージしました。

とても喜んで食べてくれました。

