



新学期が始まり一ヶ月が経ちました。一つ大きいクラスに進級したお友だちはおかわりすることが多くなり、食べる量がぐっと増えました。新しいお友だちは苦手なお野菜やおかずを保育者やお友だちに励まされながら少しずつ食べられるように頑張っています。今年度も昨年度に引き続き食育活動や農園活動、給食の献立などを、このおたよりでお知らせしたいと思います。

平成24年度の活動予定

- 農園活動…夏野菜の栽培・収穫（きりん組～こあら組）
 田植え・稲刈り・脱穀（きりん組）
 冬野菜の栽培・収穫（こあら組～うさぎ組）

お当番活動…きりん組とぱんだ組のお当番が野菜の皮むきをしたり包丁を使って野菜を切ったり等食育に力を入れていきます。

- クッキング…4月 ぱんだ組 豆腐団子作り
 5月 きりん組 京田ご飯作り りす・うさぎ・こあら組 えんどうの皮むき
 6月 ぱんだ組 給食室見学
 7月 きりん組 夏野菜カレー作り うさぎ・こあら組 トウモロコシの皮むき
 8月 こあら組 すいとん作り
 9月 ぱんだ組 バター菓子作り
 10月 きりん組 魚の調理・加工食品
 1月 こあら組 お菓子作り うさぎ組 サンドイッチ型抜き
 2月 きりん組 加工食品体験
 3月 ぱんだ組 ありがとうクッキング

夏野菜の苗植え

きりん組、ぱんだ組、こあら組で夏野菜の苗植えをしました。葉っぱだけの苗からどのように野菜ができるのか、お花は咲くのかなど観察しながら楽しく栽培していこうと思います。



こあら組 ピーマンの苗植え



ぱんだ組 かぼちゃときゅうりの苗植え



きりん組 なすの苗植え

ぱんだ組豆腐だんご作り

4月9日にぱんだ組になって初めてのクッキングをしました。材料や道具の準備のお手伝いも積極的にできました。粉からだんだん塊になる様子を見入ったり触ってみたり。そして、丸める時には「大きいのにしよう」「こんな形になったで」と言って笑顔いっぱいでした。



白玉粉と豆腐を混ぜて団子を作っている所



丸めた豆腐団子を湯煎に通している所

豆腐団子のレシピ

材料（2～3人分）

白玉粉	100g
絹ごし豆腐	100g～120g
きな粉	適量
砂糖	適量

- ①ボウルに白玉粉と豆腐を入れ練る。硬いようなら豆腐を足して、耳たぶくらいの硬さにする。直径2～3cm大に丸める。
- ②鍋に湯を沸かして①をゆでる。浮いてきたら冷水にとって冷ます。
- ③きな粉と砂糖をかける。

～4月の誕生会～



菜の花チャーハン	オレンジ
シューマイ	いちご
ブロッコリーサラダ	ヤクルト
ワンタンスープ	



ヨーグルト
チャーハンに菜の花を入れ、春らしく仕上げました。いちごは、ふるるファームのいちごです。