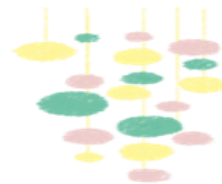




給食だより



まだまだ残暑のきびしい毎日が続いています。暑さで、少し食欲が落ちている子もいるようです。冷たいものばかり食べていると胃腸の動きが低下してきます。そんな時こそ温かい食べ物で胃腸をいたわり、元気に過ごしましょう。

☆給食室の一幕☆



7/13 ジャガもち

保育園でとれたじゃがいもを使って「ジャガもち」を作りました。茹でたじゃがいもをつぶし、片栗粉とバターを混ぜます。小判型にして油を薄くしいたホットプレートで焼いたら完成です。砂糖としょうゆをつけながら食べました。もっちり食感のジャガもち、みんな気に入ったようでした。

じゃがいも	560g
片栗粉	50g
バター	20g
サラダ油	少々
砂糖	適量
しょうゆ	適量



旬の野菜を使ったおやつ

たくさん
食べてね



8/2 かぼちゃケーキ

しっとり濃厚な、かぼちゃのケーキです。かぼちゃがたっぷり入っています。子どもたちにも先生たちにも大好評でした。作り方は、材料をミキサーに入れしっかり混ぜ、生地をオーブンでじっくり焼くだけです。簡単なのでご家庭でも作ってみてください！

かぼちゃ(皮はむきゆでる)	300g
砂糖	100g
たまご	3こ
生クリーム	200cc
薄力粉	35g
バター	50g

※材料をミキサーで混ぜ170℃45分焼く