



給食だより



12月は、おゆうぎ会・もちつき・クリスマス会など行事が盛りだくさんですね！
冬は寒暖差で体調も崩しやすい時期ですので、人参、大根、ねぎ、里芋など体を温める作用のある食材を上手に食事にとり入れるのがおすすめです。

☆給食室の一幕☆



おばけの形に成型しました

えだまめで目を作り、

ケチャップのほっぺと、人参の口をつけました

10/26 完全給食の日

ハロウィンにちなんで、おばけハンバーグとかぼちゃのポタージュの給食でした。「わ～！おばけだ！」と喜んで食べてくれました。



11/9 三角さつまいもパイ

園の畑でとれたさつまいもで、三角パイを作りました。

- ・さつまいもの皮をむき茹でてマッシュにし、バター・砂糖・牛乳を混ぜスイートポテトを作ります。
- ・半分に切った春巻きの皮にスイートポテトをのせ、三角形に折りたたみます。溶かしバターをぬり、黒ゴマをかけてオーブンでパリッと焼きました。

子どもたちも、自分たちが頑張って掘ったお芋で作ったおやつを気に入ってくれたようで、良かったです。

