



あたたかな日差しの中、子どもたちは園庭で走りまわって遊んだり、お散歩に出かけたり体をたくさん動かしています。お昼にはお腹ペコペコな様子で、給食の時間はお友だちとお話しながら楽しそうに過ごしています。



楽しい給食の様子

大人気おやつ きな粉ミルク餅



調整豆乳	400ml
砂糖	50g
片栗粉	60g
きな粉	適量

1. 調整豆乳、砂糖、片栗粉を鍋に入れヘラなどでよく混ぜ合わせておく。
2. 鍋を火にかけ、絶えずヘラで混ぜながら加熱する。
3. ヘラが重くなりモチリとお餅のようになったら火からおろす。
4. 熱いうちにタッパー等にラップを敷いたものに3のミルク餅を入れ、上からラップでおさえ2cmくらいの厚さにする。
5. 冷めたら一口大に切り分け、きな粉をまぶす。

