



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、片栗粉を鍋に入れへラなどでよく混ぜ合わせておく。
2. 鍋を火にかけ、絶えずへラで混ぜながら加熱する。
3. ヘラが重くなりモッチャ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。

