



園庭やお部屋で活動する子どもたちの楽しそうな声が、給食室にも届いてきます。これからの中、暑かったり肌寒かったりと体調管理がむずかしくなります。衣服でのこまめな温度調節と、バランスのとれた食事、早寝早起きで元気に過ごしましょう。



### ☆給食の一コマ☆

4/26の完全給食の日の様子です。今年度最初の完全給食は、みんなが食べやすいようお子様ランチ風の給食でした。ハンバーグとナポリタンは人気メニューなのでみんな嬉しそうでした。ご飯も可愛らしく星型に。ご飯が苦手な子も星型のご飯はモリモリ食べてくれました。



←1歳3ヶ月児の離乳食  
この様な形状で提供しています

### おやつレシピ★バナナケーキ



＜作りやすい分量＞  
無塩バター … 50 g  
砂糖 … 25 g  
卵(大きめ) … 1 個  
牛乳か水 … 25 c.c.  
ホットケーキミックス … 150 g  
バナナ … 1 本  
チョコチップ … 適量

- 溶かしたバターに砂糖、卵を入れよく混ぜる。
- 牛乳、ホットケーキミックス、つぶしたバナナも加えサックリと混ぜ合わせる。
- アルミカップに、2の生地を8分目くらい入れ、上にチョコチップをのせる(園では0, 1, 2歳児はチョコレート不使用)
- 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。

