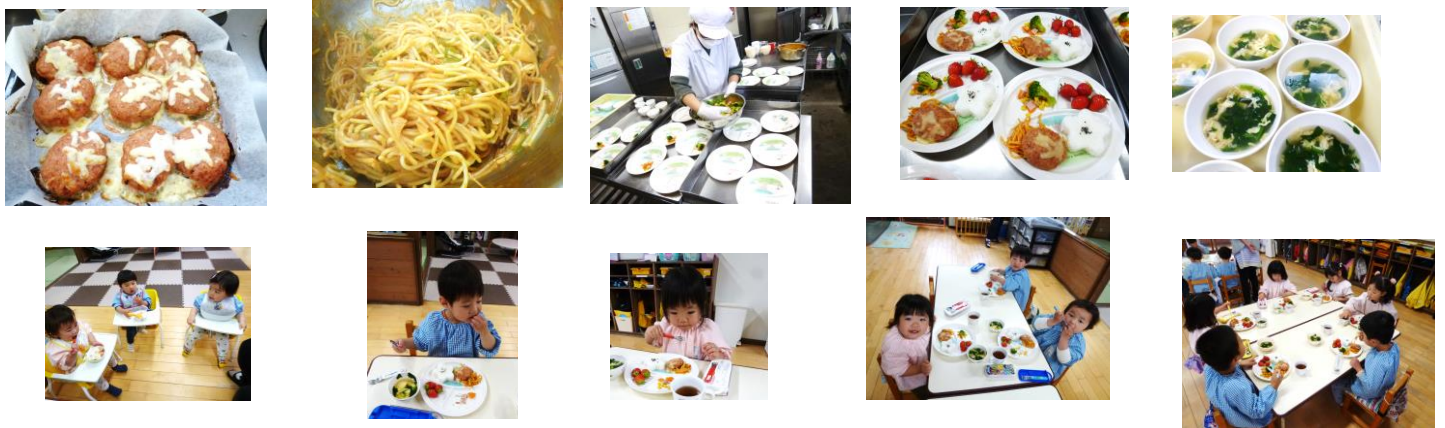




園庭やお部屋で活動する子どもたちの楽しそうな声が、給食室にも届いてきます。これからの時期、暑かったり肌寒かったりと体調管理がむずかしくなります。衣服でのこまめな温度調節と、バランスのとれた食事、早寝早起きで元気に過ごしましょう。



☆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か月児の離乳食
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



1. 溶かしたバターに砂糖、卵を入れよく混ぜる。
2. 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。
3. 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)
4. 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。

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

