



梅雨の時期が続いていますがもうすぐ夏本番！夏が旬の野菜には体を冷やす効果があります。水分やビタミン、ミネラルも摂れるのでこれからの季節おすすめです。暑い夏をのり越えるために規則正しい生活とバランスのとれた食事を心がけましょう。



毎年恒例、赤ウインナーのこいのぼり作り。切り込みを入れたウインナーをボイルすると…かわいいこいのぼりのできあがり♪



☆給食の一コマ☆

5月の完全給食は、ミニうどんとこいのぼりいなり寿司でした。アスパラは支柱、半分に切ったミニトマトは回転球、メロンは吹き流し、いなり寿司と赤ウインナーは鯉のぼりに見立てました。

未満児クラスは、食べやすい様にお揚げを細かく刻み酢飯と混ぜ合わせ、おにぎりの形状で提供しました。

「何から食べようかな〜。」「ウインナー好き！」「アスパラ苦手だ。」など子どもたちの賑やかで楽しそうな会話が聞こえてきました。

おやつレシピ★パインケーキ



- 1, ボウルにパイン缶シロップ、水、卵、ホットケーキミックスを入れ混ぜ合わせる。
- 2, 天板にクッキングシートを敷き、生地を流し入れパインを上にならべる。
- 3, 170℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- 4, 表面にバターをぬり、さらに5分焼いたら出来上がり。

ジューシーなパインが美味しく、見た目も楽しいケーキです。

<作りやすい分量>
 ホットケーキミックス …300g
 パイン缶 …6枚
 パイン缶シロップ …130cc
 水 …60cc
 卵 …1個
 バター …15g

