

給食だより

厳しい暑さも少しずつ落ち着き、朝晩は涼しくなってきました。暑い夏を越え、子どもたちは体も心も一段と大きく成長したように感じます。毎日食欲旺盛です。これからの時期、美味しい秋の食材がたくさん出回ります。旬の味覚を楽しみながら元気に過ごしましょう。



給食のひとこま

8月の食育は3、4、5歳児クラスがフルーツポンチ作りをしました。大きなボウルの中に、小さく切ったすいか・オレンジなどのフルーツとミルクゼリー・いちごゼリーを混ぜ合わせ、子どもたちがそれぞれ透明カップの中に入れサイダー・かりんごジュースを選び注ぎました。こぼさないよう慎重に作っていました。見た目も涼しげなおやつができました。



完全給食の日はどうんと天ぷらでした。0歳児から5歳児まで、うどんが大好きな子が多く、用意したおかわりのうどんまで完食でした。「毎日うどんがいいな!」とニコニコ笑顔で言っている子もいました。



おやつや朝食におすすめ、小魚トーストを紹介します。

作り方は食パンの片面にマヨネーズをぬりその上にしらすと青のりをのせて焼くだけ。簡単に作れ、子どもにも人気です。是非ご家庭でも作ってみてくださいね♪

