

給食だより

朝晩の涼しい風や虫の声から秋を感じられるようになりました。子どもたちは運動会に向け、より活動量が増える時期です。練習を頑張り、お腹ペコペコの子どもたちの心と体を満たせるよう、おいしい給食を作っていきたいと思います。

10月はハロウィンメニューもたくさん登場します。お楽しみに！

給食のひとこま



8月の完全給食はサラダうどんといなり寿司でした。いなり寿司は0、1、2歳児クラスは甘辛く煮たお揚げを刻んで酢飯と混ぜ、おにぎりにしました。和食を好む子が多いようで、いつも以上によく食べてくれました。



3、4、5歳児クラスが食育クッキングでピザトーストを作りました。食パンにケチャップをぬり、園で採れたピーマンとミニトマト・玉ねぎ・コーン・ウィンナー・チーズをのせて作りました。みんなクッキングを楽しみにしていたようで張り切って作っていました。お野菜がちょっと苦手な子もこの日のおやつは頑張ってお食べしていました。

インドの料理を保育園用にアレンジしたおやつ

- 1、じゃがいもは皮をむき、茹でてつぶしておく。
- 2、玉ねぎとベーコンをみじん切りにしてフライパンで炒める。
- 3、1と2とえだまめを混ぜ合わせカレー粉と塩で味をつける。(カレー粉は少しくらいOK)
- 4、餃子の皮に3をのせ、ふちに水をつけ半分に折る。
- 5、油でカラッと揚げたら出来上がり！
(お好みでケチャップを添えてください)

サモサ



餃子の皮	15枚
じゃがいも	3こ
たまねぎ	1/4こ
ベーコン	2枚
えだまめ	適量
カレー粉、塩	少々
揚げ油	