



色付き始めたあじさいに、梅雨に訪れを感じる季節となりました。急に暑くなり始め細菌性の食中毒が増える時期です。「つけない(手洗い)、増やさない(冷蔵・冷凍保管)、やっつける(加熱殺菌)」を守って、食中毒予防を徹底していきます。また春に植えた野菜もどんどん大きくなりました。収穫やクッキング等、今年度はたくさんの食育活動を行っていただけらなと思います。楽しみにしててくださいね。



## かしわもちのクッキング

年長さんが午後の時間にかしわもち作りを行いました。「エプロン見て！かわいいでしょ？」と今年度初めてのクッキングで子ども達はとっても楽しみにしていましたよ。かしわもちの皮を潰して平たくし、真ん中にあんこを入れて包んでもらいましたが、「皮がどんどん固くなっちゃう！急がなきゃ」「早く食べたいなー」と各々が考えた包み方で一生懸命作っていました。給食室で再加熱をし、出来立てホカホカのかしわもちを「美味しいね」「また作りたいね」と食べてくれました。



## そら豆の皮むき

そら豆のほくほくサラダに入るそら豆の殻むきをしてもらいました。初めて見るそら豆にこんなに大きいんだねと驚いている子もいましたよ。



年長さん大忙し！

## オリジナルみそ汁が始まります

毎年恒例になっている、年長さんが考えたみそ汁が6月から登場します。今年度で4回目になり年長さんの恒例行事になっています。今回は個人で考え、2回目はグループを作って考えたいと思います。



## わかぼっこ農園



3月に植えたじゃがいもを収穫しました。今年は今までで一番！と言うくらい大きくて立派なじゃがいもができましたよ。「カレー作りたいね！」「ポテトチップスおやつで作ってほしいなあ」と言っていました。いちごも今年はたくさん実り、ゼリーに入れて提供しました。わかば保育園で栽培したはつか大根もたくさん収穫できたので、みや保育園のお友だちにもおすそ分けしました。今年は野菜が豊作です。



### <そら豆のホクホクサラダ>

●材料●4人分

- ・そら豆…50g
- ・枝豆…50g
- ・じゃがいも…150g
- ・にんじん…30g
- ・コーン缶…30g
- ・マヨネーズ…30g
- ・塩…少々
- ・レモン果汁…0.4g

●作り方●

- ①そら豆、枝豆は皮をむき柔らかく茹でる。
- ②じゃがいもは茹で潰し、にんじんはいちょう切りにして茹でる。
- ③①と②にコーン缶と調味料、マヨネーズを混ぜて出来上がり！



### <旬の食材>

いんげん豆、きゅうり、トマト、そら豆、ピーマン、なつみかん、さくらんぼ、びわ、かつお、あゆ、あじ

