

給食だより

令和6年度 5月プメハナ リコエルアこども園
増田 綾乃

新年度が始まり、あっという間に1ヵ月がたちました。新しい環境にも慣れ、笑顔がぐんっと増えたように感じています。5月はこいのぼり集会有り、年長児は初めてのクッキングでかしわもちにチャレンジします。以上児クラスのお部屋には黒くて大きなこいのぼりが飾られています。また、新聞紙の兜をかぶって見せてくれる様子もあり、こいのぼり集会を楽しみにしているようです。

にんじんをもらったよ!

4月の始め、リコの年長児が人参の収穫を行い、リコエルアにもおすそ分けしてくれました! 立派な人参、細い人参、短い人参...様々な人参を収穫出来たようで、リコエルアのお友達にも紹介をすると、「足がはえてる人参があった!」「葉っぱがでかい!」と、お話しをしてくれました。人参は皆の大好きなカレーに変身! とても甘く、いつもよりも美味しいカレーになりました!



そらまめとえだまめをむいたよ

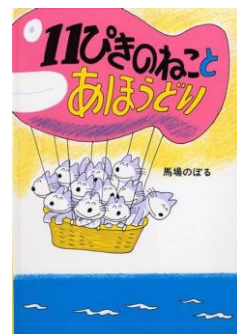
そら豆のホクホクサラダに使うそら豆と枝豆をむいてもらいました。「そらまめくんのベッド」の絵本を知っている子が多く、そら豆だ~!と興味津々な様子でした。「本当にふわふわしてる!」「大きいおまめできた!」「枝豆はおうちでも食べるよ」と、楽しそうに給食室までむけたお豆を運んでくれました。りす・うさぎぐみにもお豆を見せに行ってくれ、一緒になってお豆や殻を触り、不思議そうな表情をしていました。



5月のおたのしみ給食の絵本は...



5月のお楽しみ給食のテーマ絵本は、「11ぴきのねことあほうどり」と「ロウソクんのクッキー」です。11ぴきのねことあほうどりの中の美味しそうなコロッケが給食で登場します。どんな味なのか、どんな形なのか...食べるのが楽しみです! ロウソクんのクッキーからは素敵なクッキーをおやつで提供します。先生のお部屋の前に絵本を展示してありますので、見てみて下さいね。



<ちまき風ごはん>

- 材料●2合分
- ・米...1.5合分
 - ・もち米...0.5合分
 - ・豚ひき肉...80g
 - ・水煮たけのこ...30g
 - ・しいたけ...1個
 - ・おろし生姜...3g
 - ・コンソメ...小さじ1
 - ・酒...小さじ1半
 - ・しょうゆ...小さじ4
 - ・砂糖...小さじ1/2
 - ・葉ねぎ...適量

- 作り方●
- ①水煮たけのこしいたけはみじん切りにする
 - ②米ともち米を一緒にとぐ
 - ③炊飯釜に米、もち米、調味料を全て入れ、おこわ2合の目盛まで水を入れる
 - ④③におろし生姜、ひき肉、たけのこ、しいたけを入れ、炊飯する
 - ⑤炊けたら葉ねぎを入れて、よく混ぜ完成



<旬の食材>

キャベツ、じゃがいも、かぶ
アスパラガス、そら豆、にら
甘夏、あじ、カツオ、しらす

