



令和7年度6月プメハナ リコエルアこども園
給食職員

蒸し暑い日が続いていますが、室内や戸外に関係なく子どもたちは汗ばみながらも様々な遊びを楽しんでいます。急に暑くなり熱中症に注意が必要な時期になってくるので、こまめな水分補給や休息を心がけていきましょう。園では、疲労回復、水分・塩分補給の一環として甘さ控えめのスポーツ飲料を午前中の活動時に提供しています。暑さに負けずに元気に過ごしていきたいと思います！

芋さしをしたよ

5月に年長児が芋さしを行いました。秋に収穫するさつまいもはこの時期に植え付けをします。「おいしくなあれ！」と植えつけ、たっぷりの水をかけました。大きくなって収穫して食べるのを楽しみにしているようです。

プメハナっこ農園ではさつまいもの他に、トマト・きゅうり・なす・大根・人参・スイカ・かぼちゃと沢山の野菜を育てています。



そら豆の皮むき



そら豆のほくほくサラダに使うそら豆をむいてもらいました。沢山のそら豆がとれて、りす・うさぎ組にも見せたいとお部屋まで運び、一緒に豆や殻を触り楽しそうな様子をみる事ができました。



オリジナルみそ汁が始まるよ

毎年恒例の年長児が考えるオリジナルみそ汁が6月から登場します。一生懸命具材と名前を考えてくれました。今年度も個性的で可愛い名前がたくさんありましたよ。ぜひ献立表に注目して見てください。

今月のお楽しみ給食の絵本は…



6月のお楽しみ給食のテーマ絵本は「かえるとカレーライス」と「ぐるぐるジュース」です。「かえるとカレーライス」は巨大なカレーライスの山と池に住むかえるのおはなしです。給食にも巨大なカレーライスの山が出てくるかな…？「ぐるぐるジュース」は沢山の果物をぐるぐると混ぜ、フルーツジュースを作る絵本になっています。園ではどんなぐるぐるジュースが登場するのか、楽しみにしててください！



新メニューです！



●材料●4人分

マカロニ 100g
油 適量
塩 少々
粉末コンソメ 小さじ 1/2

<カリカリコンソメ>

●作り方●

- ① マカロニを表示通りに茹で、水分をよく取る
- ② 水分が切れたら、160～170°の油で色がつくくらいまで揚げる
- ③ 揚げたら、塩・コンソメを振りかけて完成

◎きな粉やカレー粉でも美味しくなります！



<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、かつお、あじ

