

給食だより

令和7年度7月 プメハナ リコエルアこども園
給食職員

本格的な夏の暑さを予感させる気候となりました。そんな暑さを感じさせない程に朝から元気いっぱいの声で「今日の給食はなんですか?」と声をかけてくれます。これからますます暑くなるので水分補給をしっかりし、体調を整えていきましょう。またこの時期は食中毒が増える季節なので食品の温度管理を徹底し安心して給食の提供ができるよう努めて行きたいと思います。

プメハナっこ農園、大豊作!!

夏野菜がどんどん大きくなり、きゅうり、大根、人参、なす等の野菜が毎日のように採れ、おさんぽ帰りに「こんなに採れたよ!洗ってもっていくね!」と給食室を覗いてくれます。採れたての野菜は給食に使ったり、たたききゅうりのクッキングをしたりと美味しく食べています。その為、献立予定表に記載されているものとの急なメニュー変更がありますがご了承ください。

変な形の野菜たち



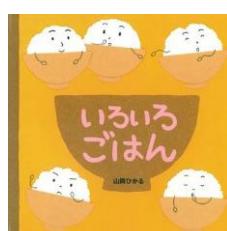
レッツクッキング♪

収穫したたくさんのじゃがいもを使って、ホットプレートでおやつのじゃがいも餅のクッキングを行いました。2回目のクッキングという事で、エプロン・三角巾もお手の物!ホットプレートを使う時の注意事項に真剣に耳を傾け、少し緊張した面持ちでのクッキングになりました。「自分で作ったおやつはさいこー!」と、とても楽しそうにしていましたよ。また年長児が植えた野菜たちも雨と太陽のおかげですくすく成長中。包丁やピーラーも新調し次はどんなクッキングができるかな?楽しみにしていてください。



今月のお楽しみ給食の絵本は…

7月のお楽しみ給食のテーマ絵本は「いろいろごはん」と「きんぎよがにげた」です。「いろいろごはん」はほかほかなごはんがおにぎりやお茶漬け、チャーハンに変身するおはなしです。給食ではどんなごはんが登場するかな…?「きんぎよがにげた」はとても人気な絵本です。おやつの時間にきんぎよすくいができちゃうかも!?楽しみにしていてください!



<お麩ラスク>

●材料●4人分

- ・焼麩…60g
- ・バター…25g
- ・砂糖…大さじ2
- ・きな粉…大さじ2

●作り方●

- ① フライパンでバターを溶かして砂糖を混ぜておく
- ② ①に焼麩を入れ両面焼く
- ③ さっくりとやけたらきな粉をまぶして出来上がり!

さくっと軽く食べられる新しいおやつです!



<旬の食材>

ピーマン、きゅうり、とうもろこし
オクラ、なす、枝豆、かぼちゃ
冬瓜、すいか、メロン、桃

