

# 給食だより

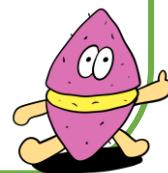
令和7年度12月給食だより

給食職員

寒さが身に染みる季節となりました。今年も瞬く間に過ぎていき、あっという間に残りひと月。12月はクリスマス会やもちつきなど楽しみがいっぱいです、毎日わくわくしながら過ごしています。おやつを取りに給食室まで来てくれる時に、お話を上手になってきたりす組の子たちが集まってきて、「これたべた」「ごはん、おつゆ、おかず」と、指をさして教えてくれるようになり、大きくなったなあとしみじみと感じています。

## さつまいもパーティー

11月は収穫したさつまいもを様々な料理に変身させて楽しみました。まずは年長児がさつまいもを、ホットプレートを使ってさつまいも焼きチップスを作りました。他のクラスの子にも食べてもらいたい!と意気込んで作り始めました。火が通るまでしっかりと焼き、塩や砂糖、バターなどで味を付けて「甘いのがいいからお砂糖いれたい!」「こっちの味もおいしそうだね」と話し合いながら作りました。美味しいすぎて手が止まらず、他のクラスの子にあげる分がなくなってしまいそうなくらい次々と食べていきました。クッキングをしていたランチルームには美味しい匂いが充満していて、おやつを食べに来た他のクラスの子が「なんかいい匂いがする!」「僕の分もあるの?」と嬉しそうに集まつてきました。どのクラスからも大好評であつという間に食べてしまいました。嬉しそうに食べている姿がとても可愛らしかったですよ。給食ではリヨネーズポテト、さつまいもサラダ、五目煮、スイートポテト、大学芋、モンブランなどさつまいも料理をたくさん堪能した1ヶ月でした。



## 炊き出し訓練をしました

年長児が米を洗い、外でガラス鍋を使用してご飯を炊き、塩むすびを自分でにぎりました。蓋を開けた瞬間のご飯のいい香りにうわあ~!と自然と笑顔が溢れていきました。α米のわかめご飯も作り、おにぎりにしました。豚汁はとし先生が大きな鍋を使って外で作ってくれました。全クラス外にテーブルを出し、気持ちのいい青空の下でごはんを食べ、訓練しながらも、普段とは違うランチタイムを嬉しそうに過ごしました。

こんなに  
大きなお鍋!



### ＜ピザマン＞

#### ●作り方●

- 材料●4人分
- ・ベーコン…40g
- ・ケチャップ…大さじ2
- ・とろけるチーズ…20g
- ・ホットケーキミックス…100g
- ・水…大さじ2
- ・ケチャップ…大さじ1

- ①ベーコンは細切りにし、溶けるチーズ、ケチャップとあえておく
- ②ボウルにホットケーキミックス、ケチャップ、水を入れ手でこね、ひとまとめにする  
※手にべたべたつかない程度のかたさにする
- ③②の生地を4つにわける
- ④分量外のホットケーキミックスでまな板に打ち粉をし、綿棒で生地を伸ばし、①の具を包む
- ⑤④をクッキングシートの上に乗せ、12~15分蒸して完成!



### ＜旬の食材＞

里芋、チンゲン菜、長ねぎ、人参  
白菜、れんこん、大根、ゆず  
みかん、さば、たら、ぶり

