



寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになったこの頃。いよいよ、今年度も残り1ヵ月となりました。1年間を通して、少しずつ苦手なものを食べられるようになった子や、自分の食べきれる量がわかるようになり、言葉にできるようになった子等、一人一人の成長を近くで感じる事ができ、とても嬉しく思います。そして、年長児とすごせるのもあとわずかとなりました。一緒に食べる給食やおやつ時間を大切に過ごしていきたいと思います。



年長児が選ぶ!!

手作りおやつランキング



プメハナ リコこども園

第1位…ちんすこう

第2位…マカロニ安倍川

第3位…そうめん

その他…豆腐ブラウニー、グリッシーニ等

プメハナ リコエルアこども園

第1位…ちんすこう

第2位…もちもちチーズパン

第3位…ピザ

その他…みかんケーキ、ドーナツ等



作品展でクッキングをしたよ!



先日は作品展へお越しください、ありがとうございました。今年度は年長児がお好み焼きを振舞ってくれました。自分達で何を作りたいか、どんな役割が必要かを話しあい、何回もホットプレートを使うクッキングを行って当日を迎えました。最初は少し緊張気味でしたが、ホットプレートに生地を流しひっくり返しながらかき、ソース・マヨネーズ・かつお節でおいしそうに盛り付け、「さすが年長さん!」という姿が見られました。そして次回は、お別れ会のおやつにパフェのクッキングを行います。1年間のクッキングの集大成です。お楽しみに!



<ちんすこう>



●材料●4人分

- ・小麦粉…100g
- ・三温糖…大さじ2
- ・油…大さじ2

●作り方●

- ①ボウルに小麦粉、三温糖、油を入れて、手で混ぜる。
- ②丸められるくらいに生地がまとまったら、10gずつにわけ俵型に成形する。
- ③170℃に熱したオーブンで10~15分焼く。

ランキング1位のレシピです。ぜひご家庭でも作ってみて下さいね



<旬の食材>

さやえんどう、ブロッコリー
しいたけ、ひじき、キャベツ
オレンジ、さくら

