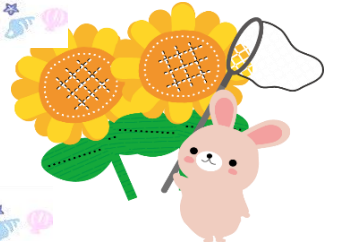




給食だより



お日様キラキラの楽しい夏がやってきました。夏が旬の野菜や果物には熱くなった体を冷やし、水分を補給する効果があります。夏にしか味わえない美味しさを楽しんで、元気に過ごしましょう。

おにぎりクッキング

7月に、たか組のこどもたちが、おにぎりクッキングをしました。保育室でお米を研いで、ご飯が炊きあがるいい匂いを楽しんで、わくわくしながら待ちました。そしていよいよおにぎり作り！お茶碗にラップをして、のりをのせ、炊き立てのご飯をよそって、ご飯の真ん中にスプーンで穴をあけ、好きな具（鮭フレークと鶏そぼろ）を入れて、ラップで丸めて（ご飯が熱いのでラップのうえからクッキングペーパーで包んで）「三角にしようかなあ～ハートの形にしようかなあ～」とにぎにぎ♡ かわいいおにぎりが出来上がりました。「美味しい♡」と言いながらペロリと食べてしまいました。



夏野菜を収穫しました

5月のおわりに、たか組のこどもたちが植えたナスやピーマン、トマトが次々実り、収穫しました。給食のメニューに入れたり、素揚げやソテー、中華きゅうりにして少しずつ食べました。自分たちで収穫した野菜は格別だったようで、「美味しかったあ♡」「また食べたい」の声がたくさん聞か



七夕ゼリーの星かざり

七夕の日のおやつの七夕ゼリー。夜空に見立てたぶどうのゼリーに生クリーム、その上にたか・きりん・すわん組のこどもたちが、星に見立てたカラフルなチョコをトッピングして、キレイな星空のゼリーが完成しました。



とうもろこしの皮むきをしました

きりん・すわん組でとうもろこしの皮むきをしました。「何色のつぶつぶがでてくるかな？」わくわくしながら「黄色だった～」と小さな手で一所懸命むきました。みんなでむいたとうもろこしは、給食室で蒸して、おやつでいただきました。子どもたちの気持ちが伝わったのか、とてもとても甘いとうもろこしでした。



人気メニューランキング！

子どもたちの給食人気メニューの調査結果です。

	1位	2位	3位
主食	びっくりカレー	チキンカレー	大豆入りキーマカレー
主菜	手羽中の照り煮	麻婆豆腐	チキンナゲット
副菜	中華きゅうり	マカロニサラダ	コーンとかにかまのサラダ
汁	コーンスープ	もずく汁	もやしと卵の中華スープ
おやつ	バナナ	豆腐ドーナツ	ミルクもち