給食だより

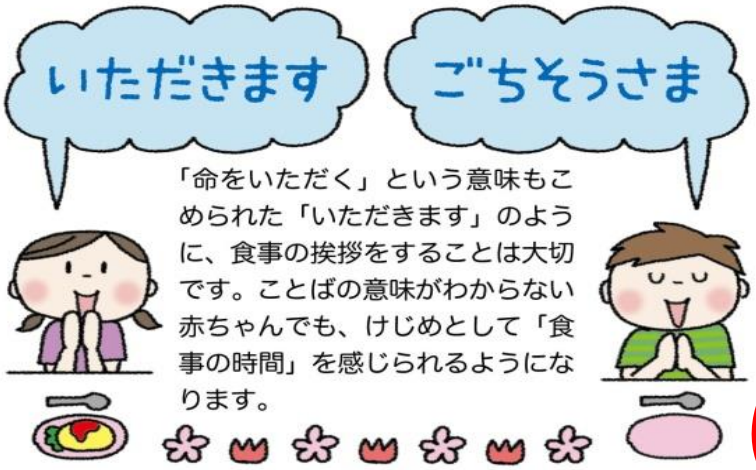
２０２３年　４月
イートンちどり保育園

ご入園、ご進級おめでとうございます！

給食には、好きなものや苦手なもの、初めて食べるものなどいろいろな食材や料理があります。日々成長していく子どもたちの糧となる給食であるように、給食室一同、努力していきたいと思います。一年間よろしくお願いいたします。

食事の基本

食べることは、生きるための基本であり、子どもの健やかな心と身体の発達に欠かせないものです。「何を」「どれだけ」食べるということと共に、「いつ」「誰と」「どのように」食べるかということも重要であり、一緒に食卓を囲むことは、食への興味や誰かと食べる楽しさなど、子どもの心を育てていくことに繋がります。子どもだけで食べるのではなく、ぜひご家族で食べることを心がけていただけたらと思います。



「命をいただく」という意味もこめられた「いただきます」のように、食事の挨拶をすることは大切です。ことばの意味がわからない赤ちゃんでも、けじめとして「食事の時間」を感じられるようになります。

保育園で人気のおやつです

★ミニメロンパン（5こ分）

＜材料＞

☆小麦粉　１００ｇ　　☆コーンスターチ　大さじ1
☆ベーキングパウダー　小さじ1　　☆砂糖２５ｇ
絹ごし豆腐　１８ｇ　　生クリーム５０cc　　グラニュー糖５ｇ

＜作り方＞

① ボールに☆を入れてよく混ぜ合わせる。
② 絹ごし豆腐と生クリームを混ぜる。
③②に①を加えて生地を作り、５個に丸める。
④平らなお皿にグラニュー糖を入れ、生地の片面にグラニュー糖をつける。
⑤天板にクッキングシートを敷き、グラニュー糖のついている面を上にして並べ、ナイフ等で格子模様をつけ、残ったグラニュー糖をかけて１９０度位のオーブンで 15 分程焼く。