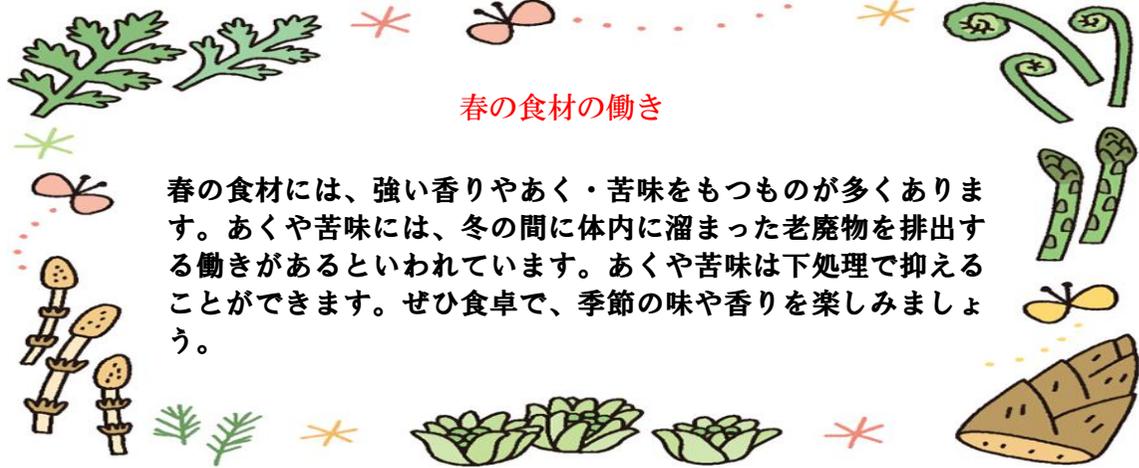




食育だより

3月

日ごとに暖くなり、春の陽気が感じられるようになりました。この1年でたくさんのことを自分でできるようになった子どもたち。早いもので、卒園・進級まで残りわずかとなりました。思い出の詰まった給食の時間を、みんなで思い切り楽しみましょう。



春の食材の働き

春の食材には、強い香りやあく・苦味をもつものが多いです。あくや苦味には、冬の間に体内に溜まった老廃物を排出する働きがあるといわれています。あくや苦味は下処理で抑えることができます。ぜひ食卓で、季節の味や香りを楽しみましょう。

2/10 うめぐみ

フルーチェ作りをしました。

フルーチェの素と牛乳をスプーンでぐるぐる混ぜて、あっという間にできあがり！！

いちごと小枝チョコを飾り付けました。とっても上手にできたね😊😊



2/13 すみれ&ひまわり おむすびカフェ オープンです！！
米を洗うところから、野菜を切ったり、ちぎったり。おむすびも3種類作りました。
美味しいみそ汁も完成し、みんなでたくさん食べました。



2/27 さくら

パリパリピザ作りに挑戦しました！！

ピーマン、玉ねぎ、ベーコンをのせ、チーズもたっぷり。ホットプレートのふたを開けると、「わあ〜。」っと歓声が。

😊😊とってもおいしくできました。😊😊



3/10 ひまわり <クロワッサンサンドランチボックス>



手作りのランチボックスにクロワッサンサンドとおかずを詰めました。サンドに挟むスクランブルエッグやウイナーソーサー、ナポリタンスパゲッティもみんなで協力して作りました。ランチボックスに詰める作業が難しいようでしたが同じものはないオリジナルのランチボックスが完成！！園庭でシートを敷いて、楽しく食べました。



3/17 ひまわり ティーパーティー

スタンドグラスクッキーを作りました。生地を2回型抜きして、飴玉を入れてキラキラのクッキーができました。紅茶と一緒においしく食べました。



♡ 一年間、食育活動にご協力いただきましてありがとうございました。エプロン、バンダナ、マスクを準備してくださり、ありがとうございました。

