



新年あけましておめでとうございます。今年もよろしく願いいたします。

お餅つき～

先月22日に、お餅つきを行いました。乳児さんは見学、幼児さんは鏡餅作りをしました。最近では白と杵でお餅を搗く様子を見る機会や、搗き立てのやわらかくのびるおもちに触れる機会がありませんので、貴重な体験になったと思います。

そして、お楽しみの給食の時間🎵乳児さんは、お餅は食わず『そぼろご飯』、幼児さんは搗き立てのお餅を食べました。味は『きな粉・納豆・砂糖醤油・あんこ・おかか・からみ餅』の6種類を提供しました。「どれが美味しかった?」と聞くと「全部!」「納豆～🎵」「きな粉～!」など、いろいろな声があがりました。一番人気は…納豆と砂糖醤油のようでした😊

搗き立てのお餅を皆と楽しく食べ、一足早いお正月気分を味わいながらの楽しいひと時となりました🎵

ご家庭でも、お正月には皆でお餅を食べましたか?😊

選べるおやつ～

今月16日には『選べるおにぎり🍣』・17日には『クレープ・選べるトッピング』を献立に取り入れています。前回、絵本の料理『おにぎりぼうやのたびだち🍣』で三種類の中から一種類を選択する方式のおやつを取り入れたとき、子どもたちの楽しそうに食べている姿が多く見られました。大人でも数種類の中から好きなものを選べるとなったら、ワクワクしますよね!?子どもたちなら尚更🎵今後もこのように、選択制のお昼・おやつを定期的に取り入れ、更に楽しく・美味しい食事の時間にしていけたらと思います😊😊

🍕カルツォーネ～材料 (2個分)

🍷イーストを使わないお手軽生地のカルツォーネ。フライパンで焼くのでオーブンいらずです。

- ・薄力粉 50g ・強力粉 50g ・ベーキングパウダー 小さじ 1/2 ・砂糖 小さじ 1/2
- ・塩少々 ・水 50cc ・オリーブオイル 大さじ 1 ・ピザソース(またはトマトケチャップ) 小さじ 2
- ・ハム 20g ・ピザ用チーズ 30g ・バジルの葉 5～6枚

🍷作り方は、保育園玄関の『給食レシピ』に追加しましたので、よろしかったらお持ち帰り下さい🎵

今月の世界の料理～イタリア

カルツォーネ…カルツォーネとは、イタリアの料理のひとつでピザ生地にトマトやモッツァレラチーズなどの具材をのせて折りたたみ、三日月型にして焼いた料理です。

本場イタリアではサンドイッチほどのサイズが多く、食べ歩きにも適しています。ピザ生地で包んでいるため中のチーズが冷めにくく、とろ～りとしたチーズの食感を楽しめます。

カルツォーネはナポリを要するイタリア南部のカンパーニア州の郷土料理で、イタリア語で「ストッキング」や「靴下」という意味があります。