



給食だより



園庭で収穫した夏野菜は・・・

園庭では沢山の夏野菜が獲れています。獲れた野菜は給食で以下の様に調理して提供しています。

トマト・・・中玉トマトが少しずつ収穫できています🍅🍅🍅。これからもっと沢山収穫できたら・・・子どもたちリクエストの『とまとアイス』を作ろうと計画中です・・・🍅🍅🍅

茄子・・・今年度は茄子が沢山収穫できています！先月は、すみれ組～つばめ組の子どもたちを集め、『茄子チャレンジ！』と称して子どもたちの前で茄子を切り、フライパンで炒めてその場で皆で食べるというチャレンジを行いました。苦手な野菜を一口でも口に入れられる良いきっかけになればという思いで、おこないました😊茄子が苦手な子どもも、その場での香り、炒める音、楽しい雰囲気などに誘われ、パクパクと食べている姿も見られました。

きゅうり・・・様々なサラダに入れたり、きゅうりスティックにしたり、輪切りにしてシンプルに胡麻油と醤油で和えたりと、夏野菜の中でも、きゅうりは好んで食べる子どもが多い野菜です。その理由は？と聞くと『パリパリしているから！』の声が多数でした。食感が好みそうですね😊

ご家庭でもお子さんに、保育園でどんな野菜を育てているのか聞いてみてくださいね🎵

番外編～グレープフルーツは比較的他の果物に比べると、苦手な子どもが多い様で給食の時に残りがちです・・・先日、給食の時間以外で提供したら食べるのか？ということで、七夕会の時間に提供しました。その結果、普段食べない子も食べていました！食べる時間や環境・雰囲気などはとても大切なようですね😊🍊

今月の世界の料理～台湾～26日のおやつ

鳳梨酥(フォンリースー・パイナップルケーキ)

台湾のお土産の定番、パイナップルケーキ。小麦粉や卵を使った生地パイナップルや冬瓜を煮詰めたあんを入れた甘い焼き菓子です。冬瓜と聞いてびっくりする方もいるかと思いますが、冬瓜を入れることにより、サッパリとした甘さのあんが、できるようです😊お店によってしっとりしたものやほろほろしたものなど食感がさまざまあり、食べ比べを楽しむことができます。幸運を運ぶお菓子として台湾の人々に愛されています。

園では卵は使用せず、パイナップルも細かく刻み、生地に混ぜ込み焼き上げています。



材料 (2人前)

材料 (幼児4人分)

- (A) 上新粉 大さじ7
- (A) 片栗粉 大さじ2弱
- (A) ベーキングパウダー 小さじ1/2強
- (B) 砂糖 大さじ3
- (B) 油 大さじ1
- (B) 調整豆乳 64cc

パイナップル (缶詰) 60g 干しぶどう 大さじ1

1. パイナップルは細かく刻み、干しぶどうは湯で戻して刻みます。
2. ボウルに(A)を入れ、混ぜ合わせたら(B)を加えて混ぜます。
3. ②に①を加え、混ぜたらクッキングシートを敷いた型に流し入れます。
4. オーブンを170℃に予熱し③を10分程度焼きます。(分量を多くしたり、厚みが出る型で焼いたりする場合は、中まで火が通るよう焼き時間を追加してください)
5. 焼き上がったら型から取り出し、食べやすい大きさに切ります。