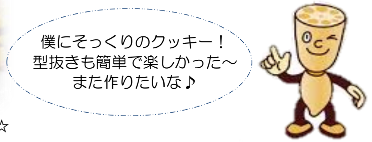
色んな型でくり抜いたよ！

蓮根ちゃんを探せ！！

かわいくラッピングして完成☆

附属幼稚園　栄養士　小林千明



給食が始まり、園内に野菜を切る音や香ばしいにおいが広がります。新しい環境にドキドキしている子も多いと思いますが、元気いっぱい幼稚園で過ごしてくれると嬉しいです。

令和4年度 給食が始まりました

4月19日、給食が始まりました。4月の献立は、子どもたちの食べやすいメニューを多く組み込みました。新しい環境に緊張しながらも、「給食美味しい！」「見て！お皿ピッカピカ！」と、笑顔で給食を食べる子どもたちを見ることができて嬉しかったです。今後、各園の人気のメニューが続々と登場していきますのでお楽しみに☆☆

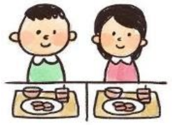
短大幼稚園
♪五目うどん
♪かきあげ
♪いちご
♪牛乳

大学幼稚園
♪ミンチカレーライス
♪フルーツ＆ゼリー
（マスカット＆みかん）
♪牛乳

桜井幼稚園
♪五目うどん
♪かきあげ
♪いちご
♪牛乳

**今年度初めてのお当番さん！
お友達のお給食がそろったか
しっかりと確認ができました！**

**「いただきます！」
「ごちそうさまでした！」
元気な声が聞こえてきました☆**



**今日も美味しい給食が
完成！たくさん食べて
くれますように。
これからも毎日
楽しみにしていてね！**

by 給食の先生

○●○ おうちdeクッキング ○●○

今回ご紹介するのは、「まるでれんこん？！サクサククッキー」です。作り方は簡単で、サイズの異なる丸型でクッキー生地をくり抜いて焼くだけ！！れんこんをイメージして型を抜いて、どんどんれんこんクッキーを作りましょう！

＜＜材料＞＞
・薄力粉…240g　・無塩バター…60g　・グラニュー糖…65g　・卵…1個
・数種類の丸い型（小さい穴はストローでもいいですね☆）　・クッキングシート

＜＜作り方＞＞
①溶かしたバターとグラニュー糖を混ぜ合わせる。
②①に、卵を入れてよく混ぜ合わせる。
③薄力粉を入れてゴムベラで混ぜたら、最後はひとまとめにする。
④2時間ほど、生地を寝かせる。
⑤型抜きを楽しむ。
⑥170℃に予熱したオーブンで15～20分焼いたら「れんこんクッキー」の出来上がり！

子どもと一緒に食事やおやつを作る時は、年齢にあったお手伝いの方法を探しましょう。扱い方を伝えて道具を使うのも経験になりますが、難しい場合は、道具を使わなくてもできる方法を考えることが大切です。また、伝え方ひとつで子どもの考える力・想像する力を育むことができます。是非、身近な食育にも目を向けてご家庭でも食育を楽しんでくださいね♪

こどもの日

5月5日はこどもの日で「端午の節句」。もともと中国から伝わった五節句の一つで、ちまきや柏餅を食べます。柏は、新芽がでるまで葉が落ちないことから、後継者が絶えない縁起の良い木であり、また葉の強い香りが邪気を払うとされ、餅を柏の葉に巻いて食べる風習が生まれたといわれています。
幼稚園では、5月2日の給食で柏餅をいただきます。実際に食べる経験をし、食文化を継承していけるよう、これからも行事食に力を入れていきたいと思います。