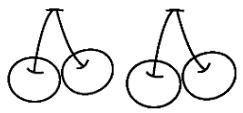


給食だより 6月号



2019年5月31日発行

どんぐりこども園

天気の良い日が続き、日差しが強く感じられるようになってきました。

梅雨に入ると湿気も上がりジメジメとした日が続き、食中毒の原因となる細菌の動きも活発になるため、食品の保存などにも注意が必要です。また、気温の上がる日も多いため、毎日しっかり食べて元気に過ごしましょう。

調理室では、安心・安全な給食の提供を行なうために、衛生管理には充分気を配っています。

旬の食材・・・新じゃが、パプリカ、ズッキーニ、オクラ、梅、メロン、さくらんぼ等

★食育活動★

7日（金）キリン組 ピーマンの種取り（おやつのミニピザで使用）

ライオン組 梅ジュース作り①（梅の下処理をします）

13日（木）ライオン組 梅ジュース作り②（梅ジュースを漬けます）

21日（金）ライオン組 ミニピザ作り（おやつで提供）

※エプロン、バナナの準備をお願い致します

パンダ組は7月を予定しています



★6月のイベント給食★

・28日（金）誕生日会

給食「てるてるぼうずごはん」「鶏肉のマーマレード焼き」「きんぴらごぼう」「かぼちゃのみそ汁」「さくらんぼ」

おやつ「かえるクッキー」「牛乳」

☆5月のおやつで大人気のレシピを紹介します☆

☆豆腐入りもちもちドーナツ☆10個分

材料：ホットケーキミックス 100g、絹ごし豆腐 100g 調整豆乳 20g

作り方：①ボールに絹ごし豆腐を入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜます。

②ホットケーキミックスと調整豆乳を入れ、さらに混ぜます。

③フライパンに油を 180℃に熱し、②をスプーンでくっつけて丸く落とします。

きつね色になり、浮いてきたら出来上がりです。

おこのみで、砂糖やきな粉をまぶしてもおいしいです。

※材料3つで出来るもちもち食感のドーナツです。是非お家でも作ってみて下さいね。