

少しずつ蒸し暑い日が増え、今年も梅雨の時期がやってきました。
 この頃は、気温の変化も著しく、食欲が落ちやすく体調を崩しやすい季節です。
 給食室では、しっかり食べて元気に過ごせるよう、旬の食材を取り入れながら
 「食べることって楽しい♪」と感じられる給食作りを心がけています。

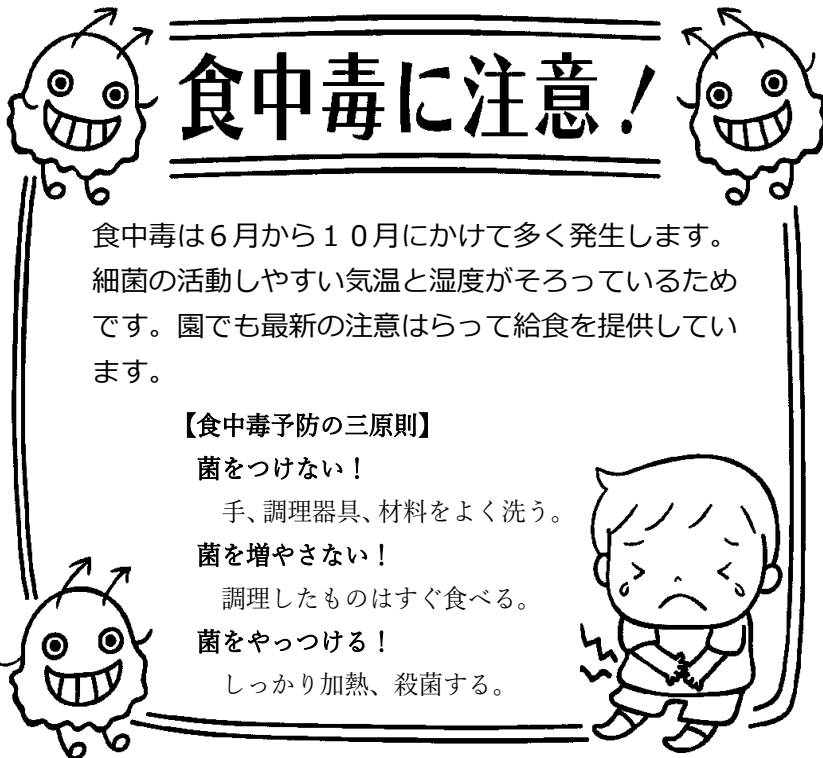
～初夏の涼を感じるおやつ “わらび餅”～

〈材料 6人分〉

〈作り方〉

- ・片栗粉 150g
- ・砂糖 90g
- ・水 75cc
- ・きな粉や黒みつ、お好みで

- ①片栗粉、砂糖、水を鍋に入れ、よく混ぜてから中火にかける
- ②固まるまでヘラなどで混ぜながら温める
- ③器に移してよく冷まし、きな粉や黒みつをかける



園では6/11(木)に登場します。
 どうぞお楽しみに♪

ぞらさん・ありがとう♪

5/12に苺のヘタ取り、5/22には、豆のさやとりをしてくださいました！さっそく、その日に、いちごジャムトーストと、豆ごはんおにぎりにして、おやつにいただきました。「おやつ、おいしかった」「おにぎり全部食べたよ」と伝えに来てくれて、とっても嬉しかったです。