

# 給食だより



令和7年 5月  
上布田保育園 給食室

新年度が始まって1ヶ月がたちました。最初は新しい環境に戸惑っている子もいましたが、おあじみ当番に誘い合って行ったり、お友達と楽しそうに食事をしている姿が微笑ましいです。

4月は幼児グループにたけのこの皮むきとグリンピースのさやむきをお願いしました。たけのこは、どこまでむいていいのか戸惑いながら、「しろいたけのこになるまで！」と順番にむいたり、外の皮をあつめて袋に入れている子もいて・・・なんだか素敵な光景でした。

グリンピースは、さやをきれいに割って「みて！9個も入ってたよ！」と目を輝かせて教えてくれたり、さやから出したグリンピースをザルに入れては手ですくって「こ～んなにいっぱいだよ！」といつまでも名残おしそうにザルの中でさわっていた姿が微笑ましかったです。今月はよいよ夏野菜の種まきや苗植えをする予定です！収穫が楽しみです♡



「ちょっともってね」「うん」



まだまだむいていけそうだね♪



どこまでむこうかな・・・



米ぬかと一緒にゆでてアクぬき中・・・



「おまめ、いっぱいだね！」「うん！」



## ～梅の実情報～

園庭の梅の実が大きくなって  
園庭の梅の実を使えそうです。

きました！ 今年の梅ジュースづくりには  
収穫の時期になりましたら、お知らせ

しますので、平日の午前中ですが、参加可能なパパさんママさん、ご協力お願いします！

## レシピ紹介します♪

～約30個分～

こいのぼりクッキーの作り方 ～白とココアの2色のクッキーです～



(材料)

(作り方) \*白とココアと別々に作ります\*

白

- ・バター・・・100g
- ・砂糖・・・80g
- ・小麦粉・・・180g
- ・牛乳・・・30cc
- ・バニラエッセンス・少々

- 1、白生地用とココア生地用の材料を量っておく。
- 2、白生地を作る。バターを室温に戻し、砂糖とよく混ぜ合わせ、牛乳を入れさらに混ぜる。
- 3、2に小麦粉をふるい入れ、さっくりと混ぜてまとめる。
- 4、白生地と同じ工程でココア生地も作る。小麦粉とココアを

コ

- ・バター・・・100g
- ・砂糖・・・80g
- ・小麦粉・・・160g
- ・純ココア・・・20g
- ・牛乳・・・30cc

- ふるっておく。2の工程は同じ。ふるっておいた小麦粉とココアを入れ、さっくりと混ぜてまとめる。
- 5、めん棒で平に伸ばし、たて5cm、横2cmくらいの長方形に包丁でカットし、尾の部分を三角に切り取る。
- 6、白生地のこいのぼりはココア生地で目をつくり、はりつける。

\*卵不使用のクッキーです♡

(黒生地には白生地の目にする) スプーンの柄の先でうろこ模様をつけ、170℃のオーブンで13分ほど焼いてできあがり！



献立の配信を始めました。お迎えに来られない保護者の皆さま、ぜひ参考にしてください。今まで通り、事務所前のサンプルケースに実物展示もしています。「きょうね、これとこれたべたよ！ゼーんぶおいしかった！」「生姜焼き、いいなあ、ママも食べたかった～」などほっこりする親子の会話がとても素敵で、ぜひお迎えの時間のささやかな交流にいただけたら嬉しいです♡

離乳食はつぶし方や分量が個人に合わせて少しずつ違うので、段階ごとに日替わりで、もも組さんにも配信していきますね。

