

給食だより



令和8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、食事の時間に涙する子はほとんどいなくて、みんな楽しそうに食べていることが印象的な4月でした。

おあじみ当番は4年目になり、時間になっても集まっていない友達を呼びにいき、「おあじみとうばん、そろってま〜す」と声をかけてくれることもあり、本当に頼もしいです◎先日はおあじみに来た子が「おいしい、おいしい！すごーくおいしい！！」とたくさん言ってくれたそうで、こどもたちと調理さんとの関係が深いことが嬉しいなあと思う毎日です◎

4月は幼児さんに、たけのこの皮むきとグリーンピースのさやむきをお願いしました。グループで行ったので、大きいお姉さん、お兄さんがむき方を教えていたり、順番を考えたり・・・とわいわい楽しくお手伝いをしていました。むいた皮を集めてくれる子、ザルに入ったお豆を大事そうに届けてくれる子などさまざまで、春を感じるひとときとなりました！



「そうそう、まだむけるよ〜」「うん！」



「おまめ、いっぱいはいってるね！」



「そこのかわをさいしょにむいてみるね！」

「うん！」



～園庭の梅の実情報～

園庭の梅の実が・・・大きくなってきたものが・・・いくつか発見できました。

6月上旬に梅の実で「梅ジュース」を作るため、5月の末には収穫したいと思っています。その時には保護者の皆さまにお手伝いのお願いをしますので、ご都合のつく方、ぜひご参加ください♡

レシピ紹介します♪

～約30個分～

マーブルクッキーの作り方

～卵不使用のクッキーです～

(材料)

(作り方) *白とココアと別々に作ります*

白

- ・バター・・・150g
- ・砂糖・・・120g
- ・小麦粉・・・260g
- ・牛乳・・・40cc程度
- ・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・・・50g
- ・砂糖・・・40g
- ・小麦粉・・・80g
- ・純ココア・・・10g
- ・牛乳・・・15cc程度

- 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、白4黒1くらいの割合で生地をまとめ、マーブル模様になるように生地をたたみながら棒状に丸めていく。
- 6、冷凍庫で3～4時間ほどねかせ、包丁で7～8mm厚さに切り、170℃のオーブンで8～10分ほど焼く

*4月のおやつで出したクッキーです！

細長い棒状にして互い違いに合わせて棒状にし、冷凍してから同じようにカットするとチェック柄にもなります♡



今年もやります！「朝のお散歩楽しみ隊！～みんなで食べよう朝

ごはん～」

今年度は諸事情により、年1回、秋に計画し

ています。日程は11月28日(土)です。

朝7時に保育園に集合し、お友達や職員と一緒に園周辺をぐるっとお散歩。その間に具沢山のおみそ汁(又はスープ)を作っておきますので、園に帰ってホールでみんなで朝食タイム♡主食(おにぎり)とおわん、スプーンやお箸、水筒は各自持参してもらっています◎

詳しいお知らせは8月末か9月に、コドモンにて配信しますね。

