



園生活にもそろそろ慣れてきた様子ですが、この時期は突然体調を崩してしまう子どもたちもいます。子どもたちの表情や食欲などの変化に注意して、体調管理に気をつけましょう。



感謝の心を育む食事のあいさつ

「いただきます」は様々な動植物から「命をいただく」という意味も込められています。心から感謝して、食事を始めましょう。



「ごちそうさま」の「ちそう」は漢字で馳走と書き、「かけ走る」という意味をもっています。
 食べものを作るためには、食材を育てたり、集めたり、料理をしたり、沢山の人が関わっています。
 そんな人々に感謝して、心から「ごちそうさまでした」というものです。

5月のいちおしメニュー



牛乳が苦手な子ども、おやつに混ぜれば無理なく栄養を摂ることができます。
 ジャムなどを添えて、彩りも食べやすさも◎



5月のいちおしメニュー

ミルクスコーン

材料 (大人4人分)



小麦粉 100g
 ベーキングパウダー 小1
 バター 40g

牛乳 45g
 砂糖 15g
 いちごジャム 大3

作り方

- ① バターを常温において柔らかくし、砂糖を加えて混ぜる
- ② ①に牛乳を加えて混ぜる
- ③ さらに小麦粉とベーキングパウダーをふるって加え、混ぜる(こねすぎず、ザクザク切りまぜるのがコツ)
- ④ 厚さ2cmほどの丸い形に整え、180℃のオーブンで15~20分ほど焼く
- ⑤ ジャムを添えてできあがり

食育活動

ちゅういっぷ組でキャベツの葉をちぎりました! 「みてみて!」「できた!」と嬉しそうに見せてくれました。

