

日本の行事食 こどもの日



4月28日(木)にこどもの日給食をしました。ふじ・きく組はかしわもち作りもして、こどもの日についてやしわもちの由来を知ることができました。



ふじ組からもも組は大きな
こいのぼりライス♪

←酢飯、人参のケチャップごはん、コーンライス、わかめごはんで作ったこいのぼりライス。まわりにはカルシウムたっぷりの大きくなれるサラダを敷き詰めて春らしく緑豊かにしました。うめ組は人参やコーンの素材の味をいかした混ぜご飯にしました。→



うめ組は1人ひとりの月齢に合わせたこいのぼりライス♪



2011 01 22

←おやつはかしわもち♪ふじ・きく組は自分の分を一生懸命作りました。さくら組から下の子どもたちは、米粉を薄く焼いたもちもちの薄皮で作ったかしわもちでした。→



2011 01 22



ペタペタ

2018 04 28



2014.02.02



2016 04 28

じょうずに
できたよ♡

5月のだいすきメニュー



今月のだいすきメニューは「チーズパン」です。イースト菌を発酵させて作った、ふわふわもちりのパンです。簡単に作れるのでおうちでもお子さんと作ってみてくださいね。

材料(強力粉500g分)：強力粉500g、ドライイースト5g、水250cc、バター30g、砂糖30g、塩少々、チーズお好み量

作り方：1. ドライイーストをぬるま湯に浸してよくかき混ぜ、ぶくぶくしてくるまで放置します。

2. ボウルに強力粉、砂糖、塩を入れてよく混ぜます。そのあとに水、バター、発酵させたドライイーストを入れて、こねます。

3. チーズを小さく切り混ぜ込みます。ラップをして1時間ほどねかせます。

4. 食べやすい大きさにちぎり鉄板に並べ、180℃のオーブンで20分焼き、こんがり焼き目がついたらできあがりです。

