

日本の行事食

夏至



6月21日(火)は夏至でした。夏至の日にたこを食べるとい習慣は関西地方に多いため、あまり聞きませんが今回の夏至を通して夏至の意味やたこに込められた願いを知ることができました。



メニューは、たこめし 和風バンバンジー
キャベツのさっぱりサラダ にらスープでした。



夏至という言葉は初めて聞いた子どもたちでしたが、話を進めていくと興味を持ちながら聞いていました。最後のクイズもみんな大正解でした！給食で初めて提供したたこめしに戸惑いもあったようでしたがよく食べました♪

非常食

6月2日(木)の引き渡し訓練のおやつに非常食のごはん(α化米)とツナ缶を使って、ツナおにぎりをしました。いつものおやつのおにぎりと味の食べている状況の違いで非常時の大変さやいつもの生活の良さに気付くことができました。



6月のだいすきメニュー



今月のだいすきメニューは「フレンチトースト」と「ミートパイ」です。おやつとして提供しましたが、おうちでは朝食や昼食にしたり、ちょっとしたパーティーの一品でも使える簡単でおいしいメニューです♪

●フレンチトースト

材料(6枚切り食パン1枚分量)：食パン1枚、鶏卵2個、牛乳200ml、砂糖小さじ2、バニラエッセンス少々、バター半かけら

作り方：1. ボウルに鶏卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを入れてよくかき混ぜます。
2. 1をバットに移し、パンを20分ほど浸します。(パンはそのままでも切ってから浸すでもOKです)
3. フライパンにバターを溶かし、中火で両面をこんがりするまで焼いたらできあがりです♪

●ミートパイ

材料(パイシート1枚分)：冷凍パイシート1枚(解凍しておきます)、★(豚ひき肉50g、玉ねぎ1/4個、ケチャップ小さじ2、ソース小さじ1、砂糖小さじ1、塩少々、油適量)

作り方：1. ★でミートソースを作ります。フライパンに油を熱し、豚ひき肉、みじん切りにした玉ねぎを炒めます。調味料で味付けをし、粗熱を取ります。
2. パイシートを6等分に切り、手で伸ばし餃子作りのようにミートソースを包みます。端をフォークでしっかり押さええます。
3. 180℃のオーブンで20分ほど焼き、表面がこんがりしてきたらできあがりです。