

# 「そらまめくんのベット」

今月は「そらまめくんのベット」という絵本の主人公の「そらまめ」をおやつに食べました♪

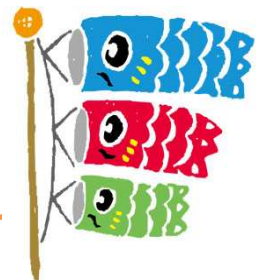


茹でる前のそらまめを見た子どもたちからは、「ふわふわしてる!」「そらまめくんのベットだね。」と興味津々な様子でした!



## 「こどもの日」

子どもたちの成長を願い、5月1日(月)にこどもの日給食を提供しました。ちらしずしを3食(コーン・さくらでんぶ・青のり)で華やかにし、子どもたちの好きな鶏の照り焼き、しらすとごまたっぷりサラダ、色合いもきれいな人参のポタージュ。おやつにはちょっとリアルな鯉の形をしたゼリーとバナナです。みんなでおいしく食べました。



## 5月のだいすきメニュー

### ●人参ポタージュ

材料(子ども1人分) : 人参 10g、玉ねぎ 20g、じゃが芋 15g、コンソメ 1g  
水 100cc、牛乳 100cc、パセリ粉・塩 適量

- 作り方: 1. 人参、玉ねぎ、じゃが芋はみじん切りまたはすりおろしにします。  
2. 鍋に水を入れ、1にしっかり火を通します。野菜のあくが出てくるので、その都度取り除きます。  
3. あくをとったら、牛乳を入れ、コンソメと塩で味を調えます。  
4. 最後にパセリ粉を散らしてできあがりです。