

# 『グリーンマントのピーマンマン』

今月は「グリーンマントのピーマンマン」の絵本に出てくるピーマンを使って【ピーマンの肉詰め】を作りました。苦手な子も多いかな？と思いきや・・・おいしいよー！と言って食べていました☆



## ★ ★ たなぼた給食 ★ ★

7月7日(金)に七夕集会で七夕について学んだあと、七夕給食を食べました★  
人参の星やミニトマトで飾り付けをした冷製パスタ、お星さまの形のハンバーグ、旬のなすとスッキーニを使ったソテー、おくらを星に、大根を短冊に見立てた、短冊スープとお星さまいっぱい給食に子どもたちも喜んでいました★



離乳食も星型のミニハンバーグにしました☆



### 7月の紹介メニュー

#### ●キャベツのゆかり和え

材料(子ども1人分)：キャベツ30g、胡瓜20g、人参5g、ゆかりのふりかけ適量、

作り方：キャベツは食べやすい大きさに切り、胡瓜は半月切り、人参はイチヨウ切りにします。

それぞれの野菜をボイルし、よくしぼって水気をきります。最後にゆかりのふりかけを和えたらできあがりです。ゆかりの風味で、さっぱりと今の時期に食べやすいサラダです♪

