

「おおきなかぶ」



丸ごとかぶのミルクスープは、大きな鍋でかぶ100個を玉ねぎ・ウィンナーと一緒にゴロゴロ煮込みました。

「おおきなかぶ」に、子どもたちもびっくりしていました。ミルクたっぷりで柔らかく、おいしくいただきました♪



こどもの日給食

子どもたちの成長を願い、5月1日はこどもの日給食（チーズハンバーガー・こいのぼりサラダ・ミネストローネ）を提供しました。
おやつは、子どもたちの大好きなフリンです。みんなでおいしくいただきました♪



5月の紹介メニュー

●ツナの炊き込みご飯

材料（米1合分）：お米 1合、水 180cc、ツナ缶 80g、醤油 4cc、みりん 4cc、酒 4cc

作り方：1. といだお米の中に、水、醤油、みりん、酒を入れます。
2. 1に軽く汁気を切ったツナを入れ軽く混ぜます。
3. 2を白米同様に炊飯して、炊き上がった後良く混ぜて出来上がりです。
※園では人参 5g、入れました。お好みの野菜を加えてもおいしくできます。



●メロン

メロンが苦手な子どもたち・・・。
中身をくり抜いてシャーベットにすると・・・！？
苦手な子もおいしく食べれました♪

