

6月の給食だより



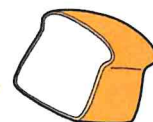
～おうちでつくろう～



雨が降ったり、晴れたりと天気がコロコロと変わる梅雨の時期です。手洗いやうがいなどをしっかり行い、子ども達の体調管理に気をつけていきましょう。きれいな紫陽花が咲き誇る中で、今月のメニューには色鮮やかなアジサイヨーグルトを6月のおやつに予定しています。ご家庭でも作ってみてください！



☆きな粉トースト☆



(材 料)

食パン 1枚 きな粉 5g 三温糖 5g マーガリン 大さじ1

(作り方)

きな粉と三温糖とマーガリンを混ぜ、食パンにぬり、トースターで焼いて出来上がり！



☆アジサイヨーグルト☆

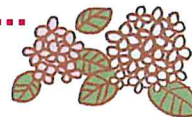
(材 料)

100%ブドウジュース 500ml 砂糖 30g 粉ゼラチン 10g

プレーンヨーグルト 200g 砂糖 15g

(作り方)

- 1 ブドウジュースと砂糖 30gを鍋に入れ火にかけて沸騰したら粉ゼラチンを入れ、よく混ぜて溶かします。
- 2 バットに入れて粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて、冷やし固めます。
- 3 プレーンヨーグルトに砂糖を入れ混ぜ、グラスに入れ、その上にコロコロに切ったゼリーをのせて出来上がり！



行事献立の紹介



誕生会の献立
たけのこご飯 鶏のから揚げ
マカロニサラダ 春野菜のみそ汁
イチゴ
「イチゴ先に食べたい！
から揚げもっと食べたい！」と
楽しそうに食べていました

誕生会の日のおやつ
ロールカステラと麦茶



子どもの日集会の献立
カレーピラフ 春巻き
中華コーンスープ
アスパラキュウリ
『兜型の春巻きを見て「うわあ!!
どうやって作ったんだろ」と一言
崩れないように食べる姿が
印象的でした(^_^)』



行事の時、子どもたちが楽しみにしている給食、(^^)」
「次はなにかなあ？」と言いながら食べています♡