



給食だより7月号



園庭の畑に植えた夏野菜。子どもたちが水をあげたり観察したり、大切に育てています。きゅうり・なす・いんげんが収穫できるようになり、各クラス毎にゆでたり、塩もみしたりして食べました。



あ〜ん♪



おいしいよ!



人気おやつ紹介

おふラスク

【 材料 】 おふ 15g ・ バター 20g ・ 砂糖 20g

【 作り方 】

※オーブンを 180 度に余熱しておく。オーブンなければトースターでも OK !

- 1, バターを溶かして、おふ全体に絡むようにしっかり混ぜます。
- 2, 1,に砂糖を入れ、しっかり混ぜます。
- 3, 天板にクッキングシートをひき、2.をあまり重ならないように広げます。
- 4, 3,を 180℃のオーブンで 4~5 分ほどこんがり焦げ目がつくまで焼けば完成!