



給食だより



あたたかな日差しを感じる中、今年度も残りわずかとなりました。あっという間の1年でしたが、子どもたちは少しずつ色々なものを食べられるようになったり、おかわりまで完食できるようになったりと成長を感じられる場面がたくさんありました。3月は卒園を控えたひまわり組のリクエストを中心に献立を立ててあります。どんな料理が出てくるのか、ご家庭でも食育を兼ねて話題にしてみてもいいのではないでしょうか。



ヨーグルトケーキ



材料(8人分)

・ヨーグルト	400 g
・生クリーム	200 g
・砂糖	50 g
・ゼラチン	5 g
・水	20 cc
・クッキー	7枚
・バター	25 g

水切りヨーグルトでレアチーズケーキのような味わいです。保育園では、3色にしてひな祭りのおやつとして出す予定です。

- ① ザルにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトをのせて一晩水切りをする。
- ② 耐熱容器にゼラチンと水を入れ、レンジで温めてゼラチンを溶かす。
- ③ クッキーをビニール袋に入れて砕き、溶かしバターと良く混ぜ、ケーキ型に敷き詰める。
- ④ 砂糖を入れ泡立てた生クリームに、水切りヨーグルトを混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に②を少しずつ混ぜ合わせる。
- ⑥ ③に⑤を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めたら出来上がり。



～みそ作り～

恒例行事のみそ作り。今年もゆり組が挑戦しました！どんなみそができるのか楽しみです♡



手作りみそは
美味しいよ！
味噌汁もサイコー！

