



給食だより

令和8年6月1日
ミモザおとり保育園

じめじめとした梅雨の季節がやってきます。

ますます気温が高くない食欲が落ちやすくなる季節なので、好き嫌いなくいっぱい食べて、これからやってくる暑い夏を元気に乗り切りましょう。

6月の給食では、鶏のごまみそ焼き・スープパスタ・カレーピラフ、おやつは豆腐ナゲット・ミルク餅・たこ焼き風ポテトが新メニューで登場します。楽しみにしてください。

玉ねぎ掘り

ねこ組さん、うさぎ組さん、ぼんだ組さんが玉ねぎ掘りに行きました。

ぼんだ組さんは「おいしょ！」と両手で力強く玉ねぎを引っ張っていました。「大きい掘れたよ！」と、とてもうれしそうな様子で、収穫を楽しんだ後は、畑にある野菜や果物を見つけて楽しみました。掘ってくれた玉ねぎは、オニオンリングやおみそ汁に入れていただきました。

うさぎ組さん、ねこ組さんは保育士と一緒に「うんとこしょ！」と引っ張ると、出てきた大きな玉ねぎに「わあ！」と目をまん丸にして驚いていました。大きな玉ねぎを「見て！」と得意そうに保育士に見せてくれる様子はとても可愛らしかったです。



バター作り

幼児棟では、クッキングでバター作りをしました。

生クリームが入ったボトルを一生懸命フリフリすると・・・バターが完成しました！

蓋を開けた瞬間「固まってるー！」「バターや！」とみんなとても興奮している様子でした。

さっそくパンにつけて味見をしました。「おいしい～」と出来立てのバターを堪能し、残りはお昼のおやつラスクでいただきました。

お友だちと力を合わせて作ったバターはいつもよりとても美味しく感じたようです。



今月の旬の食材

玉ねぎ・・・3.5.8.9.11.12.15.16.19.23.24.26日

なす・・・2日

アスパラ・・・3日

じゃがいも・・・5.12.15.16.25.26日

オクラ・・・5.19日

きゅうり・・・11.17.24日

かぼちゃ・・・1.16.18日

スイカ・・・17日



あんこクッキー

【材料】 幼児1人分

- ・こしあん 15g
- ・小麦粉 15g
- ・バター 7.5g
- ・ベーキングパウダー 0.3g

【作り方】

- ・小麦粉、ベーキングパウダー、溶かしバターを混ぜ合わせ、あんこを加えて生地に練り込む
- ・お好みの型に成形し、天板に並べ170°Cのオーブンで10分～15分程焼く

※生地が柔らかい場合は、冷蔵庫で寝かせると成形しやすくなります
※焼き時間は、焼き加減を見ながら調整してください

