



ゆーい

給食だより

かーご



2024年5月1日

朝霞ゆりかご保育園給食室

よつばゆりかご保育園給食室

令和6年度5月号



新年度が始まって1ヶ月が経ちましたね。少しずつ新しいクラスに慣れてきたでしょうか。今月の献立は、お相撲大会の日のちゃんこ鍋や、手作りいちごジャムを使ったサンドイッチのおやつなどを予定しています。

5月の食育の予定

- 13日：ジャムサンドづくり (きりん)
- おはし検定 ※日時未定 (ぱんだ)

5月の行事食

- 14日：ちゃんこ鍋
- 17日：お楽しみおやつ
- 子どもの日集会・相撲大会 (朝霞14日・よつば17日)

4月の食育の様子

☆キャベツのゆかり和えづくり (きりん)
ひとりひとり好みの量のゆかりを入れました。和えると混ぜるの違いを聞いて、はしを使って優しく和えられました。

5月2日(木)はお弁当協力日です

詳しくは、4月26日に配信しましたおたよりをご覧ください。
ご協力よろしくお願ひします。

ゆりかご保育園のごはんのお話し

当園では、埼玉県川島町の農家さんから月に1回ほど、お米を運んでいただいています。現在は『彩のきずな』という埼玉産の銘柄を使っています。パワーのあるガス釜で炊いているので、ふっくらもちもちに炊けます！

給食だよりを盛り上げる、 かわいいマスコットキャラクターを紹介します

ゆーい



かーご



給食室のイラストが大好きな先生が描いてくれた、オリジナルのキャラクターです😊毎月、様々な季節の姿で登場します♪

いちごジャムのレシピ

【材料】 出来上がり約300g

- いちご 500g(約2パック)
- 砂糖 150g
- レモン汁 1/2 個分 (約大さじ1)



【作り方】

- いちごを洗って、へたをとる。
- ステンレスかホーローの鍋にいちご、砂糖、レモン汁を入れて、数十分置いておく。
- いちごから水分が出たら、ふたをせずに中火にかける。
- 煮立ったら弱火でコトコト、あくを取りながら30~1時間ほど煮る。焦げないように時々混ぜる。
(取ったあくも食べられます。牛乳や炭酸水で割るとおいしいです♡)
- とろりとして煮詰まったら、出来上がり。
※冷蔵庫で保管して、早めに食べきりましょう。

いちごの値段が手ごろになるこの時期に、お子さんと一緒に手作りしてみたいはいかがでしょうか。

保育園では、日のおやつで、食パンに手作りのジャムを塗って提供します♡

