



ゆーり

給食だより

かーご



2025年4月30日

朝霞ゆりかご保育園給食室

よつぼゆりかご保育園給食室

令和7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、お相撲大会の日に、ちゃんこ鍋を予定しています。

5月2日(金)はお弁当協力日です



詳しくは、4月18日に配布しましたおたよりをご覧ください。
ご協力よろしくお願いします。

4月の食育の様子

☆キャベツのゆかり和えづくり(きりんぐみ)

自分が食べるゆかり和えを、ひとりひとり、好みの量のゆかりを入れて仕上げました。昨年度ぱんだぐみで取り組んだおはし検定の成果を出し、おはしをじょうずに使って、優しく和えられました。

☆ジャムサンドづくり(きりんぐみ)

※5月の予定でしたが、仕入れの都合で、4月に行いました。

生のいちごからジャムが出来るまでの工程を見てもらいました。砂糖を入れてなじませると、いちごから水分が出ます。そのあと、煮る時にレモンを入れると、鮮やかな赤色のとろみのついたジャムになりました。

おやつ時間に、自分でパンにジャムを塗りました。少しずつ塗る子、たつぷりと塗る子など、みんな思い思いにジャムサンドを仕上げて、とても楽しそうでした。

5月の行事食

12日:ちゃんこ鍋(子どもの日集会・相撲大会)

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】

- ① いちごは洗って、へたをとる。
- ② 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。
- ③ いちごから水分が出たら、ふたをせずに中火にかける。
- ④ 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。(取ったアクも食べられます。牛乳や炭酸水で割ると、おいしいです♡)
- ⑤ とろりと煮詰まったらできあがり。へらで、なべ底をなぞって、なべ底が見えるくらいが、出来上がりの目安(冷めると、とろみが強くなります)。

※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かたがでしょうか。

保育園では、4月28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した🍓

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

ゆーり



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♪

