



平成 30 年 3 月

# きゅうしょくだより

八千代保育園

梅がほころび始め春が感じられるこのごろです。

今年に入ってから八千代の子どもたちの食欲が上がっています。残菜も少なく、お米を炊く量も去年よりも多くなっています。春の訪れと共に子どもたちの成長を給食室で日々感じています。

## らいおん組 親子会食

2月16日（金）らいおん組親子会食がありました。今年の親子会食では、親子で一緒に料理を作り、会食をしました。今年のテーマは“親子で楽しく餃子作り”。みんなで会話を楽しみながら、個性豊かな餃子が出来上がりました。きりん組から調理保育をはじめ、いまではピーラーや包丁も上手に使えるようになり、子どもたちの成長を感じる会になりました。実は、お父さん・お母さんが来る前に、デザート“カップケーキ”を作っていました。当日まで内緒にしていた子どもたちは、焼きあがったカップケーキを手にとると、ワクワクが隠し切れない様子でした。



また、6月に仕込んだ、「みんなのおみそ」がようやく出来上がり、親子会食のメニューにも使用しました。これから給食のみそ汁等にも使用し、みんなでおいしくいただく予定です。

親子会食で好評だったピーラーで作るサラダ“リボンサラダ”のレシピをご紹介します！

## リボンサラダ みそドレッシング

<材料> 4人分

- |          |   |          |
|----------|---|----------|
| ・にんじん 1本 | } | ・味噌 大さじ1 |
| ・大根 1/3本 |   | ・酢 大さじ1  |
| ・きゅうり 1本 |   | ・砂糖 小さじ1 |
| ・ハム 4枚   |   | ・油 大さじ2  |

<作り方>

- ①調味料を混ぜてドレッシングを作る。  
(酸味が気になる場合は小鍋で沸騰させる)
- ②ハムを1cm幅に切る
- ③野菜をピーラーでスライスし、ハム、ドレッシングと和える。

## 幼児クラス お別れバイキングのお知らせ

3月20日（火）お別れ会 幼児クラスで楽しくバイキングを行ないたいと思います♪



・ハヤシライス ・ピック野菜 ・フライドポテト ・にんじングラッセ ・バターコーン ・デザート

(米、豚肉、たまねぎ、生姜、マッシュルーム、グリーンピース、バター、小麦粉/きゅうり、うずら卵、プチトマト/

じゃがいも/にんじん/コーン缶/グレープゼリー)

お楽しみに☆