



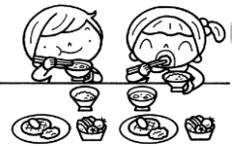
2024. 6. 1 戸塚愛児園

【5/24に試食会を行いました♪】

お忙しい中、皆さまのご参加ありがとうございました。

「家で作るきんぴらごぼうの味付けは、濃かったんだと感じました」「レバーが苦手でも食べやすかった」「子どもたちが食べてくれるような工夫がちゃんと感じられ、家でも見習わないといけないなと思いました」「好き嫌いが目立たず色々食べてくれるのは園のおかげだと思っています」などと沢山の嬉しいお言葉に、とても感謝しております。皆様のご意見ご感想を参考に、今後もおいしい給食作りを頑張ります！

☆ 当日のレシピを玄関のサンプル横に
設置しますので、ご自由にお取り下さい ☆



【2歳児と5歳児クラスでそら豆のさやむきを行いました】

大きなそら豆のさやから、豆を取り出す作業を子どもたちが行い、絵本の「そらまめくんのベッド」にもある様に、さやを開けると、中はフワフワのベッドにそら豆が3つ4つと並んでいました。きれいに並んで入っているそら豆に子どもたちは目を輝かせ、フワフワのベッドに興味津々！匂いを嗅いだり、触ってみたりと、とても楽しそうに行っていました♪小さなそら豆の赤ちゃんも、子どもたちの小さな手で器用に取り出して、お友だちと一緒に給食室へ持ってきてくれました。みんなが剥いてくれたそら豆は、5月の献立「かき揚げ」と「ジャーマンポテト」に入りました。自分たちで剥いたそら豆が入っているのを見つけ、おいしそうに食べてくれました。子どもたちからは、「今度は、そのまま食べてみたい！」と嬉しい声がありました。自分たちで剥く事でこんなにも興味を持ってくれた事は、給食室職員にとって、とても嬉しいことです。夏に向けて、幼児クラスでは野菜の栽培を行ったり、全クラスでとうもろこしの皮むきを行ったりと食育活動が沢山あります。ご家庭でもお子さんと一緒に何の野菜を育てるか相談しプランターなどで栽培をするのも楽しいと思います。

【人気のレシピ ♪ ポパイサラダ】

	幼児1人分	乳児1人分
・ほうれん草	32g	25g
・コーン	8g	6g
・人参	8g	6g
・かにかま	8g	6g
・食塩	少々	少々
・マヨネーズ	4g	3g

- ① ほうれん草は、食べやすい大きさに切る。人参は、いちょう切りする。
- ② ほうれん草・人参・かにかまを茹でる。
- ③ ②とコーンを食塩とマヨネーズで和えれば完成。



☆このサラダは、子どもたちもほうれん草をモリモリと食べてくれます。ぜひ、作ってみて下さい☆