



2025. 5. 1 戸塚愛児園

柏尾川の桜の木も緑の葉に替わり、日差しが暖かく感じられる季節になりました。5月の爽やかな風が吹き始め、大小の鯉のぼりが誇らしげに泳いでいます。

新しいお友だちも日々の園生活に慣れ、少しずつ笑顔が見られる様になってきました。給食の時間には「おかわり！」の声が聞こえるようになり、楽しく食べている姿を見て、給食室の職員もとても嬉しく思っております。



5月5日は端午の節句



端午の節句とは、5つの季節の節目を祝う日本の伝統行事、五節句（1/7・3/3・5/5・7/7・9/9）のうちの一つです。

こどもの日とも呼ばれ、五月人形や鯉のぼりを飾ったり、柏餅やちまきを食べ菖蒲湯に入り、こどもの健やかな成長をお祝いします。

また、『竹のようにすくすく育つように』という願いから、筍を食べるのも良いとされています。園では、5月2日のおやつに「筍の炊き込みご飯」を食べて子どもたちの健康をお祝いします。

当日の筍は、さくら組とすずらん組のお友だちで皮を剥きます。



【毎月の誕生会のご飯について】

○ 愛児園では、子どもたちに視覚でも食を楽しんでもらえるよう毎月誕生会のご飯を色々な形にしています。

○ 「アンパンマン・ピカチュー・ミッフィー」などのキャラクターや「ねこ・くま・チューリップ・ひまわり・ハート・星」などの動植物。
○ また、端午の節句や七夕・ハロウィン・クリスマス・雛祭りなどは、それぞれの行事に合わせた形を、型を使わずに全て手作りで給食室職員が毎月考えながら楽しく作っています。

○ ☆毎月誕生会の際には、その日の給食+誕生会のご飯の写真を事務所横のデジタルフォトに載せています。

○ お迎えの際にぜひご覧下さい！☆



ミッフィー



傘と長靴

【人気のレシピ ♪ 鶏肉のカレー風味焼き】

幼児1人分		乳児1人分		
・鶏もも肉	50 g	40 g		① りんごジャムをミキサーにかけ、ペースト状にする。
・食塩	0.1 g	0.1 g		② しょうがをすりおろし、絞る。
・カレー粉	0.2 g	0.1 g		③ ①、②と調味料を合わせる。
・しょうが	0.5 g	0.4 g		④ 鶏肉を③のタレにからませる。
・りんごジャム	2.6 g	2.1 g		⑤ 175℃のオーブンで13～15分焼く。
・砂糖	0.4 g	0.3 g		※鶏肉を豚肉や魚に変えても美味しいです。
・しょうゆ	1.5 g	1.2 g		
・みりん	0.7 g	0.5 g		

☆鶏肉のカレー風味焼きは、みんなに大人気です。今月のお誕生会メニューにもなっています☆

