



つながる給食通信 Vol.7



龍江保育園の真っ黒に日焼けしたこどもたちが、給食室に野菜を届けてくれました。この日の献立はハヤシライス、ごま和え、バナナでした。ピーマンはハヤシに。きゅうりはごま和えに入れました。ご飯にかける献立はとても人気です。(8/17)

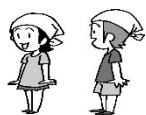


≡竜丘保育園では年長さんのクラスで「カレーを作ってみみんなで食べよう」特別保育を行いました。野菜の収穫から洗い、皮むき、こども包丁で切るなど、調理の一連のことをやってみました。

「私、ピーマンは苦手だから細かく切る」と工夫をしている子、男の子は思い切りカー杯切ることができました。また、「お家でやったことある!!」とすでに料理体験している子もありました。おともだちと一緒にみんなで協力して完成させたカレーは、いつもより数倍もおいしかったと思います。給食室では写真のように、かぼちゃ・なす・オクラをトッピングできるように素揚げをしてくれました。(8/26)



透明のお鍋でグツグツ沸騰しているとところを見つめるこどもたち。



オヤツに最適 ✂ マカロニかりんとう ✂ 4人分

材料と
調味料

マカロニ大さじ 4
黒砂糖大さじ 1
水少々 揚げ油適量

作り方

①マカロニをそのまま油で揚げる
②黒砂糖を少量の水でのばす
③揚げたマカロニと混ぜる
※揚げる時は低温で(140℃ほど)で揚げる。温かいうちに黒砂糖と混ぜる



川路保育園のこの日の献立は、ジュリアンスープ・まさご揚げ・野菜マリネでした。スープのベーコンの塩気とまさご揚げの揚げた香ばしさ、マリネの酸味とトマトのフレッシュさで食がすすんだようです。揚げ物は人気メニューの一つですね。嬉しいスイカの差し入れも！(8/31)



←なすのはさみ揚げ
(鶏のささ身を挟んでいます)
下久堅保育園

夏に食べたい
サラダうどん
山本中村保育園

～簡単レシピ～

- ①うどんを茹でる。
- ②ハムきゅうりキャベツを
サッと茹で常温で冷ます。
- ③しょうゆ・酢・ごま油で
合わせ調味料を作る。
- ④全部混ぜる。出来上
がり。



給食先生～パプリカ採れた～
給食にいれて～

ハイヨ～

いつもの食事に 食育 Instagram
野菜をプラス



発行：保育家庭課