



# 給食だより

6月号

気温が上がり、暑くなる日が増えてきました。食欲がおちやすくなりますが、バランスのよい食事で体力を維持したいですね。

事務所の前に出している給食の展示は夏の間はお休みします。9月ごろから再開する予定です。

## 野菜の下処理のお手伝い

5月の連休明けから、野菜の下処理のお手伝いをお願いしています。玉葱の皮むきや、そら豆のさやむき、こんにゃくちぎりをやってもらいました。下処理が終わると給食室まで持ってきてくれるのですが、自分が皮をむいた玉葱を嬉しそうに見せてくれる子もいて、こちらも嬉しくなりました。お手伝いをすることで少しでも食に興味を持ってくれるといいなと思います。普段のお手伝いのほかに、旬の食材や珍しい食材があるときは、子どもたちに見てもらいたいと思います。

## お団子作り

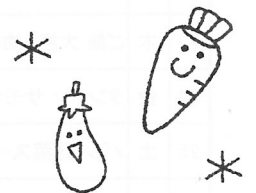
5月10日に幼児クラスでお団子作りをしました。給食メンバーは少ししか様子を見に行くことはできませんでしたが、きれいなまん丸のお団子が上手にできていました。普段お団子は嫌いな子も、この日はおいしい！と言って食べてくれたようです。

## 幼児クラスでお昼ご飯

5月20日、31日に小林、吉田が幼児のクラスで子どもたちと一緒にお昼ご飯を食べました。普段も食べている様子を見に行っていますが、配膳するところからごちそう様まで見ていると色々な発見があり、とても勉強になりました。子どもたちと交流もできてよかったです。今回行けなかったクラスには次回行きたいと思います！

## もちもちチーズパンのレシピ

阿佐谷保育園で出している甘くないおやつのレシピを紹介します。  
焼きたてが一番おいしいです！ぜひ試してみてください♪



### <材料 20個分>

- 白玉粉…180g
- 塩…1g
- 牛乳…200g
- 粉チーズ…60g
- 油…20g

### <作り方>

- ① ボールに白玉粉を入れ、牛乳を少しずつ加えながらへらで混ぜる。
- ② ①に粉チーズと塩を加え、手でよくこねる。
- ③ ひとまとまりになったら油を加え、さらにこねる。
- ④ 20等分に丸めて平らにつぶし、170度に温めておいたオーブンで10分焼いて出来上がり。

