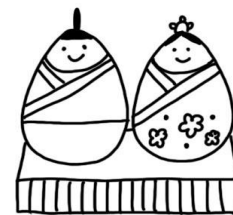


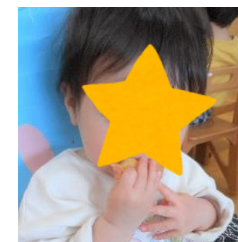


しょくいくだより

令和5年度 名手保育園 栄養課 R6.2.29



早いもので、今年度も残すところ1ヵ月となりました。徐々に気温が上がり、日中は暖かさを感じられる日も増え、春の訪れを感じられるようになってきましたが、季節の変わり目は気温の変化が激しく、風邪をひきやすくなるので、体調には十分気を付けましょう。今年度最後おたよりは、朝ごはんレシピ第5回《スイートブル風パン》です。今回は0.1歳児のおやつの様子です。おやつも給食も大好きなもも・ひよこ組のみんな♡口いっぱい頬張っていて、とっても可愛かったです。パンはもちろん完食！たくさん食べてくれました♪



1年間ありがとうございました

子どもたちはこの1年で少しずついろいろな物を食べられるようになったり、嫌いな物にも挑戦するようになったりと、成長した姿をみせてくれました。どのクラスも本当によく食べてくれるようになり、空っぽで返ってくるお鍋やジャーを見ると、明日もおいしい給食づくりをがんばろう！と、毎日の励みになりました。ばら組さんにとっては、あと少しの保育園の給食ですが、引き続き楽しい時間になってもらえるようにと思っています。そして小学校に行っても保育園の給食とおやつ、おいしかったなあ～と思い出してもらえると嬉しいです☆今年度も残りわずかですが、最後までおいしく、安心安全な給食づくりを心がけていきたいと思います。

★先生も子どもも大好きスイートブル風パン★

～材料(バターロール6個分)～

- 小麦粉 90g
- バター 90g
- 砂糖 90g
- 全卵 90g

～作り方～

- ①バターを常温に戻し、砂糖、卵を入れしっかり混ぜ、最後に小麦粉を入れる。
- ②バターロールの表面に15gずつ塗る。
- ③160～170℃で6～8分焼く。

