



食育だより

令和7年度 3月号
立神海の風こども園

木々や花々の芽吹きが、春の訪れを知らせています。いよいよ今年度も残りわずかとなりました。入園当初は園生活に慣れなくて食事もなかなか食べられなかった子たちも、いろいろなものを食べられるようになりました。きく組さんに大人気だったのがお茶ポテトで、毎日のように「今日のおやつお茶ポテト作って〜」とよく言われていました。一緒に毎日給食を食べられて楽しかったです。今月の献立はきく組さんからのリクエスト給食となっていますので残りの園生活を思いっきり楽しんでいっぱい思い出を作ってくださいね。

切干大根づくり、クッキーづくりの様子



大根をスライサーで2〜3ミリの厚さにし、ハサミで切込みを入れてハンガーに干しました。1週間ほど乾燥させ、茹でてもう一度干して乾燥させます。完成した切干大根は3月の給食で使いたいと思っています。



すみれ以上のクラスでクッキーづくりを行いました。生地を伸ばして自分の好きな形に型抜きした後、丁寧に飾り付けをしていました。焼き上がりが待ち遠しくて「もう焼けた〜?」と何度も給食室を見に来てくれました。焼けたクッキーは自分の分は少しだけ食べて、残りは「家族にあげる!」と大切そうに袋に入れていました♡

型抜きクッキーの作り方 (作りやすい分量)

- | | | |
|-------------|------|---|
| • 薄力粉 | 240g | ①バターは常温にもどしてやわらかくしておく。 |
| • ベーキングパウダー | 3g | 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。 |
| • 三温糖 | 75g | ②バターをなめらかになるまで混ぜ三温糖を加えてよく混ぜ合わせる。さらに卵、バニラエッセンスを入れ、粉類を合わせる。 |
| • バター | 100g | ③3〜4ミリくらいの厚さに伸ばし好きな型で型抜きしたら160〜170℃に予熱したオーブンで12〜15分くらい焼く。 |
| • 卵 | 1個 | |
| • バニラエッセンス | 適量 | |