



2025年5月
本分保育園

入園、進級して1ヶ月がたちました。少しずつ新しい環境にも慣れ、給食やおやつを友だちと仲良く食べている姿も見られるようになってきました。

給食を通して、食事は楽しいものであり、からだにはもちろん。こころにもおいしいものだ！と感じてもらえたらいいなと思います。

スナップエンドウがたくさん収穫できました。

畑で収穫してきたスナップエンドウを給食のサラダに使いました。

- ・スナップエンドウ
- ・春キャベツ
- ・人参
- ・きゅうり
- ・コーン

ごまドレッシングで和えました。



「サラダを食べたら、音がするよー。」

人参の音とお豆の音。違うねー。」

子どもたちは、感受性豊かに給食から春を感じていましたよ。



心を込めて...

「いただきます」

何気なくしている食事のあいさつには、それぞれ意味があります。今日はそんなことを考えながら、心を込めてあいさつしてみませんか？

いただきます

ごちそうさま

食材となる動植物の「命をいただきます」という意味があります。

A

「ご馳走さま」と書き、食材を育てる人、運ぶ人、調理する人など、さまざまな人の「馳け走り」に感謝するという意味があります。



4月お誕生会おやつ



こいのぼりプリン



4/30玉葱の収穫をしました



let's親子クッキング

材料) ・じゃがいも 大3ヶ
・玉葱 1/2ヶ
・豚ミンチ 100g 作り方)
・塩こしょう

A { ・パン粉 40g
・オリーブオイル 大さじ2
・ソース お好み

スコップコロケ

マッシュをしたりパン粉をかけたたりお手伝い

- ①たまねぎはみじん切り。じゃがいもは暑さ5mmのスライスにする。
- ②蓋付きのフライパンに、ミンチ、玉葱、じゃがいもの順で重ね、蓋をし、弱火で火を通す。
- ③じゃがいもが透明になったら、混ぜ合わせじゃがいもに火が通るまで加熱する。塩こしょうをし、じゃがいもをマッシュする。
- ④耐熱皿に③を入れて軽く押さえる。Aを混ぜたものをかけ、オーブントースターでパン粉に焦げ目がつくまで焼く。お好みでソースをかけて。