



給食室より

新年あけましておめでとうございます。
園児さんたちが楽しく給食を食べ、この寒い冬を乗り越えてもらえるよう、
美味しい給食を作りたいと思います！



スイートポテトを作りました（4・5歳児）

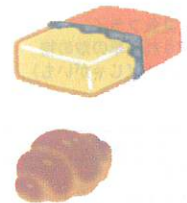
11月19日に4歳児さんと5歳児さんが、
旬のさつまいもを使ってスイートポテトづくりに挑戦しました。
蒸したさつまいもが入ったポリ袋の上から、
力を込めて押してさつまいもを潰します。



そして、牛乳、マーガリン、砂糖を入れて、みんなで交代でモミモミ♪
5歳児さんはきれいに作れましたが、
4歳児さんはお昼寝明けで少し眠たかったのかちょっと苦戦🌀
それでも頑張ってスイートポテトを作ってくれました！
みんなで一生懸命作ったスイートポテトは美味しかったかな？

バターづくりに挑戦します！（5歳児）

1月9日に5歳児さんが手作りのバターを作ります！
パンに塗って食べるバターは、一体どのようにして作られるのでしょうか？
今回は、生クリーム、食塩を入れて冷蔵庫に冷しておいたボトルを、
グループに分かれて上下に振ってもらいます。液体と固体に分離したら、
液体の部分を捨てて、バター（固体部分）を取り出して出来上がり♪
作ったバターは当日のおやつロールパンに塗っていただきます！



12月献立レシピ

1月22日(水) じゃがバター

- 【材料】 4人分
じゃがいも 大1個(200g)
パセリ粉 適量
無塩バター 12g
食塩 ひとつまみ
胡椒 少々



【作り方】

1. ジャがいもは一口大に切って茹でる
2. バターを熱して1を入れ、パセリ粉、食塩、こしょうを入れて、味を整える

1月28日(火) 牛すき煮

- 【材料】 4人分
牛肉こま切れ 160g
焼き豆腐 1/4丁(80g)
玉ねぎ 1/5個(40g)
糸こんにゃく 40g
人参 1/4本(40g)
えのき 1/3袋(28g)
砂糖 大さじ1・1/3
醤油 小さじ2
酒 小さじ2・1/2
出汁 80cc
油 適量

【作り方】

1. 牛肉は2cm幅、焼き豆腐は賽の目切り、玉ねぎは短冊切り、糸こんにゃくは荒切り、人参はいちょう切り、えのきは1.5cm幅に切る
2. 糸こんにゃくは下茹で
3. 油を熱して牛肉を炒め、玉ねぎ、人参を炒める
4. 出汁を入れて、えのき、糸こんにゃくを加えて煮る
5. 砂糖、酒を入れて煮る
6. やわらかくなったら、豆腐、醤油を入れて煮含める

