



12月食育だより



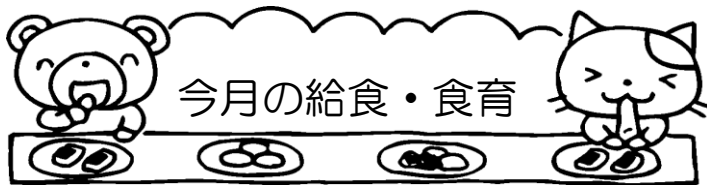
令和3年 11月26日 力合幼稚園

月日は瞬く間に過ぎ、四季は冬になりましたね。一雨ごとに寒くなるという言葉の通り、日に日に冷え込みを強く感じます。

近隣諸国では新型コロナウイルス感染症感染拡大との報道が連日されていますね。日本でもいつ第6波がと云いつつ、感染者の減少等から少しずつ以前の活気を取り戻しつつある世の中です。

幾多の感染症を乗り越えてきた先人たち。そして今の私たちに繋がれた命。

衣・食・住を通して自分たちに何が出来るか考える今日この頃です。



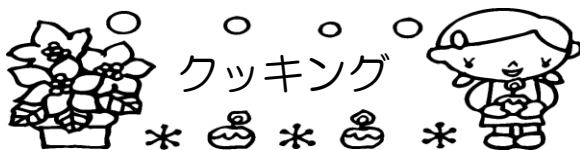
12月の給食・食育のテーマは『寒さに負けない食事』『郷土料理』『世界の料理』『お正月の食べ物(おせち・七草)』です。

幼稚園の給食では郷土料理や世界の料理を提供しています。子どもたちにとって何らかの『きっかけ』になればと思います。今月は山梨県の郷土料理『ほうとう』や韓国の冬の定番『タッカンマリ』があります。

寒い日々が続きます。給食で心もカラダもポカポカになってくれることを願い提供していきます。

献立表のイラストからも郷土料理や世界の料理を見つけやすいかと思います。ぜひ、探してみてください。

食育では『おせち・七草』を中心に、お正月料理のいわれや料理の中身を見ていこうと思います。また、冬休み期間の行事食のおはなしをしていけたらと考えています。



預かり保育の人気のおやつです。ぜひ、お子様とのクッキングにお試しください

『ちぎりパン』 材料 【5人分】		作り方
小麦粉	150g	※ 最初にすべて計量しましょう ① ボールに白玉粉を入れ、Aを少しずつ入れ混ぜる ② ドロドロになったら、さらに良く混ぜる ③ 小麦粉・ドライイースト・ミルクココア・バターを入れよく混ぜこねる ④ 表面が滑らかになったらボールの真ん中に置きラップするラップをする(1次発酵：30～40分) ⑤ 生地が膨れたら、ガス抜きをし20等分にする ⑥ 鉄板にクッキングシートを敷き、1cm程度幅をあげながら均等に並べる ⑦ 常温でしばらく置く(2次発酵：生地同士がくっつく) ⑧ 180度15分焼く
白玉粉	80g	
ドライイースト	5g	
ミルクココア	16g	
A { 塩	3g	
水	150cc	
バター	30g	
		※ 1次発酵をしなくても、おいしく出来ます

◇ お子様の好きだった給食メニューのレシピは、お気軽にお尋ねください。