

給食だより

社会福祉法人 雫石保育園 令和8年3月

今年度も、残すところわずかとなりました。1年を振り返ってみると、子どもたちは少しずつ色々な物を食べられるようになり、嫌いな物も頑張って食べたり、、、と成長が感じられます。

青組さんが雫石保育園で食べる給食も今月で終わりです。「保育園の給食おいしか、..。ったな」そんな風に思ってもらえると嬉しいです。そして、また来年度も子どもたちから嬉しい言葉が聞けるように取り組んでいきたいと思っています。

ごま蒸しパン

雫保人気おやつ

- ・ホットケーキミックス…200g
- ・バター…30g
- ・三温糖…50g
- ・味噌 …10g
- ・牛乳 …200g
- ・白ごま…15g
- ・黒ごま…15g

＜作り方＞

- ① 鍋にバター、三温糖を入れて強火で煮詰める。その後、味噌を入れて火を止めて冷ます。
- ② ボウルにホットケーキミックス、牛乳を入れて混ぜ、ごまと①を入れてさらに混ぜる。
- ③ カップに入れて、14～15分程蒸す。

おしらせ

3/18(水)は、以上児クラスを対象にクッキングを行います。青組さんに、パンに挟む具材を選んでもらいました。サンドウィッチを作って給食として食べますので、この日は完全給食となり、白米はいりません。

3/16(月)にエプロン・三角巾・マスクのご用意をお願いいたします。

※今年度最後のクッキングを、みんなで楽しく行いたいと思います。

今年度も、各クラスからリクエストをいただきました☆

<p>＜白組＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チキンカレー ・シルバースラダ ・みかん ・お麩ラスク 	<p>＜赤組＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮭フライ (タルタルソース付) ・フロッコリーの和風サラダ ・わかめと豆腐のみそ汁 ・みかん ・シャーベット 	<p>＜黄組＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・エビフライ ・ピーマンと糸コンのひき肉炒め ・わかめスープ ・みかん ・クレープ 	<p>＜青組＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・味噌ラーメン ・みかん ・シャーベット (ぶどう)
---	---	---	--

子どもたちの「だいすき!!!」が詰まったメニューになりました。

・おやつ



青組さんへ

もうすぐ卒園ですね。

小さな手でスプーンを持っていたあの日から、今では「全部食べたよ!」と誇らしそうに伝えてくれるまで、たくさんの時間が流れました。

苦手な物に挑戦した日も、お友だちと笑い合いながら食べた日も、給食の時間は、みんなの成長がぎゅっと詰まった大切な時間でした。

「これ、だいすき!!!」「おいしかったよ!」の元気な声、笑顔は私たち給食室の宝物です。これから先も、食べることを楽しむ気持ちを忘れず、心も体も大きく成長してってください。

みんなの未来が、元気で笑顔でいっぱいになりますように。

卒園おめでとうございます。

