



5月の給食室

畑の野菜で味噌汁クッキングをしました

園の畑で育て、収穫した新玉ねぎとじゃが芋を使用してお味噌汁を作りました。皮をむき、水で洗い、包丁を使用して上手に切ることが出来ました。出来上がった味噌汁は「おいしい!」とよく食べていました。

端午の節句を祝いました

5月2日に端午の節句のメニュー(こいのぼりカレー、キャベツのスープ、オレンジ)おやつはこいのぼりパイを提供しました。カレーはウインナーをこいのぼりの形に切りカレーに盛り付けました。おやつのパイは間にブルーベリージャムをつけ、こいのぼりの型をつくり焼きました。カレーを見ると「こいのぼりがのっている!」と喜んでくれ、給食もおやつも大人気でたくさん食べてくれる姿がありました。端午の節句は男の子の健やかな成長や幸せを祈る日です。こいのぼりカレーを食べ、子どもたちの健やかな健康を願いました。



玉ねぎは目に染みるな~

いりこ出し汁をとり、
金魚すくいしたい~

