

入園・進級して1か月が経ちました。子ども達は新しい環境にも慣れ、給食やおやつをお友達と仲 良く食べています。さて、5月5日はこどもの日ですね。昔は『菖蒲の節句=尚武(しょうぶ)の節 句』とされ、特に武士の間で盛んに祝われたため『男の子のお祭り』と意識されたようです。現代で は男女の区別はなく、こどもの人格を重んじ、こどもの幸福を願う日になっています。今月も、みん なの元気と健康を支えていけるような給食を作っていきたいと思います。



~保育園レシピ★パンナコッタ

先月のお誕生日会のおやつです。4月生まれのお友達のリクエストおやつを提供しました。牛乳が苦 手な子もペロリと食べてくれるメニューなので良かったら作ってみて下さい♪



≪材料(作りやすい分量)≫

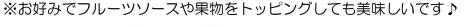
- 牛乳・・・400mℓ
- 生クリーム・・・・200mℓ
- バニラエッセンス・・・少々
- •砂糖 • 75 g
- ☆ゼラチン・・・15g
- ☆水····30mℓ

≪作り方≫

- ①牛乳、牛クリーム、砂糖を鍋に入れ、鍋のまわりが ふつふつするまで温める。
- ②火を止め、ふやかしたゼラチンを加え溶かす。
- ③粗熱が取れたらバニラエッセンスを加え、茶こし等 でこしながら器に流し、冷蔵庫で冷やして完成。

≪作る時のポイント≫

※☆マークのゼラチンと水を合わせ、あらかじめふやかしておきます。





















~クッキングがあります~

5月30日(火)にばら、ひまわり、さくら組さんで第1回クッキ ングを予定しています。

持ち物・・・エプロン、三角巾、マスク、お弁当用箸又はフォー ク、ランチョンマット(お弁当を包む用)

爪を短く切ってくることも忘れずに!よろしくお願いします。

