



給食だより

発行日 令和6年 8月 1日 下田部保育園

☆おいしいつぶやき☆ 《 なつまつり「おふラスク」 》

先月のなつまつりで提供させていただいた「おふラスク」が、とても好評だったとのことで、私たちも大変嬉しく思っています。園の手作りおやつの中でも上位にランクインするほど、子どもたちに人気のおやつです！ラスクといえば「パン」で作られることが多いですが、すでに乾燥している「おふ」を使用することで、とても簡単にサクッと食感のラスクを作ることができます。オーブンがなくても、手軽にトースターでできるので、ぜひご家庭でもお試しください☆


「おふラスク」

《材料》

・おつゆふ…30g ・砂糖…18g（大2） ・バター…35g（大3）


《作り方》

1. 溶かしバターの中に、砂糖を加え、乳化する（トロットする）まで混ぜる。
2. おつゆふと1を絡める。
3. クッキングシートやアルミホイル・天板に広げ、トースターで焼き色がつくまで焼く。



子どものおやつには「補食」の意味があります。成長する過程で様々な栄養が必要になってきますが、1度にたくさんは食べられません。ですので「食事としてのおやつ」が必要なのです。甘いものだけでなく『おにぎり』や『ふかしいも』なども最適です。もちろんおやつには、気分転換や休憩・コミュニケーションの場という役割もあります。

おやつ時間も楽しみましょう☆



こんがりサクッと
美味しいですよ！



*給食だより「R6年3月号」より。再掲載です。



8月の献立表

26	鶏肉と大根の甘辛煮 人参ときのこの和風ドレ和え みそ汁 ごはん	5 19 月	5 19 月	鯖の照り焼き わかめときゅうりの塩だれ和え みそ汁 ごはん
27	豆腐ハンバーグ醤油マヨソース キャベツとちくわのごま和え みそ汁 ごはん	6 20 火	6 20 火	トマトカレーラーメン パプリカのツナ和え デザート 十六穀米
28	ぶっかけそうめん 天ぷら パイン缶 若菜ごはん	7 21 水	7 21 水	豆豆トマトシチュー 春雨のサラダ デザート パン
1	さわらの梅みそ焼き チンゲン菜の煮びたし みそ汁 納豆 ごはん	8 22 金	8 22 木	夏野菜の五目煮込み 冬瓜スープ 8日:すいか 22日:バナナ ごはん
2	豚肉となすの味噌炒め ナムル 中華スープ ごはん	9		親子丼 切干大根の塩昆布和え みそ汁 デザート
16	ビーフカレーライス 春雨サラダ 野菜ジュース	23 金		
3	鶏のマヨカレー焼き じゃがいもとピーマンの炒め物 みそ汁 ごはん	10 24 土	10 24 土	豚肉のトマトクリームスパゲティ ブロッコリーとささみのサラダ コンソメスープ 食パン
31	豚肉の塩こうじ焼き 豆腐とひじきのごまサラダ みそ汁 ごはん			

- * 仕入れの都合上、献立内容を変更することがあります。
- * 離乳食、アレルギー食も実施しております。
- * 化学調味料などできるだけ使用しないようにしています。

7月のほっこりエピソード

(七夕行事食の日のうめ組にて)

この日の給食は「七夕そうめん」。星型にんじんとオクラで、織姫と彦星を表現しました。

普段にんじんが苦手な子に、担任の先生が「今日のにんじんは星型だねー☆」と声をかけると…思わずパクリ！！

それ以来、にんじんを好き嫌いせず、パクパク食べるようになったそうです。

なにがキッカケになるかわからないからこそ、子どもたちが様々な経験をできるように食育を考えていきたいと思えます。

☆お盆特別保育(13日~15日)☆

《給食はありません。》

登園される際は、
お弁当持参で
お願いします。



ただいま
リクエスト聞き取り中!

お楽しみに…♪

8月29日(木)

手作りおやつ

7日(水)	しらすおにぎり(おじゃ)	梅ひじきおにぎり	8日(木)	トースト(パン)	ヨーグルトースト
21日(水)	小松菜のおにぎり(おじゃ)	じゃこと小松菜のおにぎり	23日(金)	さつまいもかんてん	フルーツゼリー
26日(月)	おふトースト	おふうスク	30日(金)	きなこマカロニ	マカロニナポリ