

若葉がまぶしく、風が心地よい季節になりました。入園・進級式から1か月がたとうとしています。新しいクラスにはなれたでしょうか？新しい環境でそろそろ疲れが出てくる頃だと思えます。規則正しい生活を心がけ、しっかり食べて体調を崩さないようにしましょう。

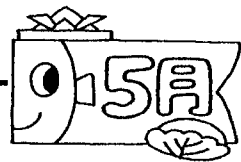
5月の給食目標



初めは少なめに



食事を盛り付ける時、初めから多めに盛り付けてしまうと食の細かい子や苦手なものの時、見た目だけで「お腹いっぱい」になってしまいます。少な目に盛り「〇〇がほしいです」と言えると気持ちを伝える練習にもなりますね。



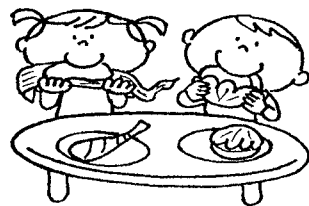
5月の行事

☆ こどもの日 5月2日

こどもの日のお祝い

保育園では、1日にかしわもちの

おやつ、2日にこいのぼりドックがです



☆ 花まつり 5月8日

本来は4月8日なのですが、保育園では5月に行います。みんなで持ち寄ったお花を花御堂にかざり、御堂の中の誕生仏に甘茶を注ぎます。

5月のおすすめメニューレシピ

ここではその月のおすすめや人気のあるメニュー、旬の食材を使ったメニューのレシピを紹介します。

5月のおすすめレシピは10日の献立の「イチゴのフレンチトースト」です。いちごの季節限定のメニューで、これを作ると保育園中がいちごの香りに包まれます。

♪いちごのフレンチトースト♪

材料(作りやすい分量)

卵	1個
牛乳	150cc
砂糖	大さじ1
8枚切食パン	4枚
いちご	約10粒
無塩バター	40g
メーフルシロップ	100cc
焼き用バター	適量

作り方

1. 卵を割りほぐし、牛乳・砂糖を混ぜ4つに切った食パンを30分ほど浸します。
2. フライパンにバターを熱し、1を色よくソテーして皿に盛りつけます
3. なべにバターを入れとかし、メーフルシロップを加えかるく煮立たせます。
4. 輪切りに切ったいちごを3に加え少し煮つめます。
5. 2のフレンチトーストに4をかけできあがりです。

かしわもちのいわれ



端午の節句は、男の子の誕生と健やかな成長を祈る行事です。

その時に食べるかしわもちにも、願いが込められています。

「かしわもち」のかしわの葉は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから「家系が途切れない」と言う縁起を担いで、使われるようになったそうです。関西地方では「ちまき」新潟県などは「三角ちまき」北海道・青森では「べこもち」長野・岐阜で「ほおぼまき」九州では「あくまき」を食べるそうです。



ちまき



さんかくちまき



ほおぼまき



あくまき



べこもち

