

5月(おやつカレンダー)

月	火	水	木	金
			1 蒸しパン (牛乳)	2 駄菓子の日 (牛乳)
5 お休み	6 お休み	7 たこ焼き (牛乳)	8 ラスク (牛乳)	9 オレンジゼリー (牛乳)
12 おにぎり (牛乳)	13 ピザ (牛乳)	14 クッキー (牛乳)	15 スイートポテト (牛乳)	16 ぐりとぐらの カステラ (牛乳)
19 きな粉ドーナツ (牛乳)	20 ジャムサンド (牛乳)	21 ヨーグルトケーキ (牛乳)	22 焼き芋 (牛乳)	23 手作りパン (牛乳)
26 フライドポテト (牛乳)	27 お焼き (牛乳)	28 蓮根チップ (牛乳)	29 大学芋 (牛乳)	30 カルピスゼリー (牛乳)

カミカミ習慣

カミカミ習慣

※都合により変更する場合があります。
夕方のおやつにはおにぎりが出ています。

～給食室より～

今月の献立には筍・キャベツ・絹さやなどを入れました。
筍・絹さやは子ども達に手伝ってもらい皮をむいてもらったり、すじとりをしてもらいます。野菜で季節を感じてもらい、お手伝いすることで、興味をもってもらうのが目的です。



端午の節句



端午の節句にはこいのぼりや兜・五月人形を飾って柏餅やちまきを食べます。

柏の木は新芽が出るまで古い葉がおちないことから子孫代々栄えるようにといった願いが込められているそうです。

5月2日に行事食をします。



園で作る手作りのがんもどきのレシピです。

手作りがんもどき(1人分)

材料

豆腐……………60g
鶏ミンチ……………10g
醤油……………1g
水……………2g
だし・塩……………少々

エビ……………10g
人参……………10g
ひじき(もどした)……1g

作り方

- ① 豆腐、ミンチを加え良く混ぜる。醤油・水・だし・塩を加える。
- ② エビはフードプロセッサーでミンチにする。人参は千切りにする。ひじきを戻しておく。
- ③ ①に②を混ぜ、一口にまとめ170度の油で揚げる。

エビ・人参・ひじきの他に牛蒡とか椎茸など色んな野菜を入れてみて下さい。