

今年は2月に大雪が降ったりと寒さが厳しく、3月の春の様子はまだまだ感じられませんが、らいおんさんが卒園に向けて準備をしていたり、他の子どもたちももうすぐお兄さん、お姉さんになるんだ！と進級に向けて頑張っている姿から、もうすぐ新年度が始まるんだなといった様子を感じています。お食事でも、「もうお兄さんになったからお野菜食べるの」「見て！お皿ピカピカに食べた！」など、今までよりもたくさん食べられるようになったり、苦手な物でも少し頑張って食べようとしている姿が見られます。

今月は、らいおんさんにありがとうの気持ちを込めて、19日(月)～23日(金)にらいおんリクエストweekを行います。最後の保育園でのお食事は何が食べたいかな??と子どもたちのリクエスト献立を取り入れました！

(♡マークがリクエスト献立です。)

唐揚げや麻婆豆腐、ハンバーガー、海老フライに、プリンなど、人気メニューで盛りだくさん！進級、卒園まで残りわずかですが、元気に過ごしていきましょう！

＊ぶりを捌いてもらいました！！

2月はお魚屋さんに来ていただき、ぶりを子どもたちの目の前で捌いていただきました！普段あまり目にしない大きなお魚に、子どもたちは終始興奮気味！自分の背丈と比べてみたり、魚のお口の中はどうなってるのかなとのぞいたりなど、とても興味を持ちながら観察している様子でした。

今後も、子どもたちが日常的に経験できないような事も取り入れ、楽しく食に触れ合えるようにしていきたいと思います。

《クッキング》

(つぼみ・みのり)

(めばえ)

6日(火) こんにゃくの田楽を作ろう！ 13日(火) キャベツとコーンソテーを作ろう！

19日(月) ワンタンスープを作ろう！ 16日(金) 小松菜のお浸しを作ろう！

29日(木) 菜の花のお浸しを作ろう！ 29日(木) 菜の花のお浸しを作ろう！

★昔ながらのプリン★

【材料】 (130mlのプリン型 5個)

(キャラメルソース)

- ・グラニュー糖 50g
- ・水 大さじ1
- ・熱湯 大さじ1

(プリン)

- ・牛乳 350ml
- ・グラニュー糖 50g
- ・卵 3個
- ・バニラエッセンス 適量

【作り方】

(キャラメルソース)

- ①グラニュー糖と水を鍋に入れ加熱する。
- ②キャラメル色になったら、火を止めて熱湯を注ぎ、固まらないうちに型に入れ冷やし固めておく。(A)

(プリン)

- ①ボウルに卵とグラニュー糖を混ぜておく。
- ②鍋に牛乳を入れ沸騰直前まで加熱する。
- ③①に②を少しずつ加え混ぜ、ザルで漉し、バニラエッセンスを数滴たらし混ぜる。
- ④③をカップ(A)に注ぎ、バットに並べる。60℃位の湯をカップの1/3位の高さまで入れる。
- ⑤160℃のオーブンで40～50分焼き、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やして出来上がり。

