

令和4年 4月



ご入園、ご進級おめでとうございます。

柔らかな春の陽ざしに心和む季節、新年度になりました。

旬を感じさせる「給食」の提供と、食に興味がわくような「食育」を取り入れたいと思います。お子さまの食についての質問などありましたら、お気軽に声をかけてください。



~イースターとは?!~

キリストが復活したことを祝う「復活祭」 名前の由来は、ゲルマン神話の春の女神「Estore」からきているとの説があります。 うさぎは、多産であることから、豊穣・繁栄の シンボルとされています。

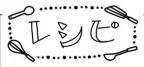
~いつなの?~

毎年、日にちが定まっていません。 決められているのは、「春分の日の後の、最初 の満月の日曜日」ということだけ・・・ 今年は、4月17日の日曜日です!!

イースターエッグペイントやエッグハント、 春食材を使用し、卵やうさぎをモチーフにした 料理で、世界で愛される春の祝日を楽しんで みてはいかがでしょうか♪



- ☆毎月献立を確認し、**園の給食で初めて** 食べる食材がないように、給食提供前 にはご家庭で食べておいてください。
- ☆基本的な生活リズムを身につけるのに大切 な役割の**朝食**を食べて登園してください。 (子どもが好きな物・食べやすい物で0・K)
- ☆栄養摂取基準量を算出し、年齢の基準量で給食を提供していますが、個々の食べられる量に調整をしている場合があります。 完食せずとも、苦手な物を少しでも食べられたら、ご家庭でもたくさん褒めてください。



~ホットケーキ生地~

作りやすい分量	
小麦粉	220 g
BP	10g
砂糖	40 g
油	20 <i>g</i>
牛乳	250g

~ドーナツ生地~

作りやすい分量	
小麦粉	210 g
BP	10g
砂糖	30 g
バター	10g
牛乳	130g

☆作り方☆

- ①ボウルに小麦粉・BP・砂糖を入れ泡だて器で混ぜ合わせる。 ②油(バター)・牛乳を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。 ~ホットケーキ~
- ③フライパンに分量外の油(バター)をひき、表面がプップッしてきたら裏返しさらに焼く。
 皿に盛り付けて、お好みのでメープルシロップやホイップ等をかけて完成!
- ~ドーナツ~
- ③一口サイズに丸めたら、170°Cの油でこんがいと色づくまで 揚げる。 お好みでグラニュー 糖等をまぶして完成!

小麦粉・BP(ベーキングパウダー)・砂糖を混ぜ合わせたミックス粉は、ジッパー袋で密閉して冷蔵で1カ月は保存可!!砂糖はお好みで調整して下さい。