



きゅうしょくだより

令和6年7月29日発行
認定こども園飯田ルーテル幼稚園

いよいよ8月で、今の園舎ともお別れになりますね。最終日まで心を込めて作りたいと思います。新しい給食室の様子も、またきゅうしょくだよりでお知らせしていく予定です！

～普段の給食以外の食事～ 7月にあった行事の食事です♪

ひつじ組夕食(お楽しみ保育)

(セルフおにぎり、ポテト、コーン、トマト、カルピス)

ゆり組夕食(お泊り保育)

(冷やしそうめん、ツナコーンサラダ、天ぷら…ささみ、かぼちゃ、人参の葉、ぶどうゼリー)



子どものリクエスト中心に、“みんな一緒に食べられるメニュー”を担当や先生達と相談して決めました。今年は午後のおやつ作りも、ホットケーキやパフェで、自分たちで作るおやつだったので、楽しみながら食べる様子が見られました！その年によってメニューが全然異なるのもまた面白いですね。

夏はおいしい野菜と
果物がいっぱい！

夏野菜は水分やカリウムを多く含んでおり、体を冷やす働きがあります。また紫外線から身を守るのに役立つビタミンも含んでいるのも特徴です。

給食でもゆり組や
みどり組で採れた夏
野菜をたくさん
使いました！



7月の給食新メニューより

★魚肉フライ★

揚げ物だけど時間はかかりません！味付けはなくても十分美味しいです♪

<材料 (大人4人分)>

- ・魚肉ソーセージ 4本
- ・薄力粉 (水を入れてとろっとさせる)
- ・黒すりごま 15g ・パン粉 30g
- ・サラダ油 適量

<作り方>

- ①パン粉とすりごまを混ぜ合わせておく。
- ②魚肉ソーセージは縦半分にし、さらに横に切る。(4等分)
- ③水で溶いた薄力粉に魚肉ソーセージをくぐらせる。
- ④③の魚肉ソーセージに、①のパン粉をまぶして揚げていく。

