



給食だより



2021年8月2日
社会福祉法人 尚徳福祉会
保土ヶ谷保育園

厳しい暑さがつづいていますが、子どもたちは毎日元気に水遊びを楽しんでいます。
夏は体力の消耗が厳しい季節です。大人だけではなく、子どもも食欲が落ちてきます。バランスのよい食事と、
休養、睡眠を心がけて暑い夏に負けないで過ごしましょう。

野菜の皮むき



ぺんぎん組、ぱんだ組、きりん組に次の日の野菜、玉ねぎの皮むきやピーマンの種取、さやえんどうの鞘むきなどをしてもらっています。野菜に直接触れることで食べる意欲に繋がればと思い始めました。野菜嫌いな子どもたちも手伝うことで、「この玉ねぎ僕がむいたやつかなあ」などと話ながらたべています。



大事に育てた野菜を・・・

園では子どもたちが様々な野菜を育てています。収穫した野菜はお昼や午後のおやつに出しています。じゃが芋は、フライドポテト&ポテトチップにオクラはおかか和えに、きゅうりは、甘みそにつけて、なす、ピーマンは、炒め物にして食べました。野菜の成長の様子を見ながら、食の恵みをたくさん感じています。



8月メニュー

チーズケーキ



材料 18cm 1台分

- ・クリームチーズ・・・200g
- ・小麦粉・・・・・・・・30g
- ・卵・・・・・・・・2個
- ・砂糖・・・・・・・・70g



作り方

- ① クリームチーズを常温に戻す。
- ② ①をボウルに入れてクリーム状になるまで混ぜ、砂糖、卵を順に加えてその都度よく混ぜる。
- ③ 小麦粉をふるい入れてゴムベラで切るように混ぜる。
- ④ 型に生地を流しいれて 170℃に予熱したオーブンで 40分～45分焼く。粗熱を取り、冷蔵庫で 2～3 時間冷やし固めて完成。

※ビスケットを砕いて溶かしバターを混ぜたものを生地の下に敷いて焼いてもおいしいです♪

ビスケットを入れる場合の分量

- ・ビスケット・・・100g
- ・無塩バター・・・・・・・・40g